ABHANDLUNGEN DER HERDER-GESELLSCHAFT UND
DES HERDER-INSTITUTS ZU RIGA
VIERTER BAND NR. 4

OSKAR MASING

AUS DER BACKSTUBE

EIN BEITRAG ZUR BALTISCHEN VOLKSKUNDE

VERLAG DER BUCHHANDLUNG G. LÖFFLER
RIGA · 1931

Oskar Masing

Aus der Backstube

Ein Beitrag zur baltischen Volkskunde

RIGA, 1931
Verlag der Buchhandlung G. Löffler

Buchdruckerei W. F. Häcker, Riga.

Inhalt.

Abgekürzt zitierte Literatur.

Frischbier = H. Frischbier, Preussisches Wörterbuch. 2 Bände. Berlin 1882/1883.

Günther = L. Günther, Die deutsche Gaunersprache und verwandte Geheim- und Berufssprachen. Leipzig 1919.

Gutzeit = W. v. Gutzeit, Wörterschatz der deutschen Sprache Livlands. Riga 1859 ff.

Höfler, F. = M. Höfler, Gebildbrote der Faschings-, Fastnachts- und Fastenzeit. Wien 1908.

Höfler, G. = M. Höfler, Gebildbrote der Geburts-, Wochenbett- und Tauffeier. Wien 1909.

Höfler, W. = M. Höfler, Weihnachtsgebäcke. Eine vergleichende Studie der germanischen Gebildbrote zur Weihnachtszeit Wien 1905.

HwbddA = H. Bächtold-Stäubli, Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Berlin und Leipzig 1927 ff.

Klenz = H. Klenz, Scheltenwörterbuch. Die Berufs-, besonders Handwerkerschelten und Verwandtes. Strassburg 1910.

Mühlenb.-Endz. = K. Mühlenbachs Lettisch-deutsches Wörterbuch. Redigiert, ergänzt und fortgesetzt von J. Endzelin. Riga 1923 ff.

Ostwald = H. Ostwald, Rinnsteinsprache. Lexikon der Gauner-, Dirnen- und Landstreichersprache. Berlin o. J. (1906).

v. d. Ropp = Baron A. v. d. Ropp, Das zünftige Handwerk in Mitau zu herzoglicher Zeit. Freiburg i. Br. 1913.

Sallmann = K. Sallmann, Neue Beiträge zur deutschen Mundart in Estland. Reval 1880.

Schumann = C. Schumann, Der Wortschatz von Lübeck (Beiheft zum IX. Band der Zeitschrift für deutsche Wortforschung). Strassburg 1907.

St.-Mg. = W. Stieda und C. Mettig, Schragen der Gilden und Aemter der Stadt Riga bis 1621. Riga 1896.

Sonstige Abkürzungen.

Arch. d. Joh.-G. = Archiv der St. Johannisgilde zu Riga.

f. = Femininum.

m. = Masculinum.

mhd. = mittelhochdeutsch.

mnd. = mittelniederdeutsch.

n. = Neutrum.

nhd. = neuhochdeutsch.

I. Der Bäcker.

1. Zur Entstehung des Bäckeramtes.

In unserer Heimat wurde und wird auf dem Lande das Brot für den täglichen Bedarf von der Hausfrau gebacken; auch in den Städten ist es noch heute üblich, dass das Festgebäck ausschliesslich oder vorzugsweise im einzelnen Haushalt von Frauen hergestellt wird, während im übrigen das Brotbacken gewerbsmässig von Männern betrieben wird. Diese begannen sich schon im XIII. Jahrhundert zu Körperschaften zusammenzuschliessen, die nach dem Muster ähnlicher Verbände in den deutschen und skandinavischen Heimatstädten der Eingewanderten organisiert waren, und zwar zu *Brüderschaften* oder *Gilden (fraternitates)* und zu *Ämtern* (Zünften); jene dienten vorwiegend der Wahrung religiöser, daneben auch sittlicher und geselliger Interessen, diese trugen den Charakter gewerblicher Korporationen. In beiden wirkte ein Kontinuum antiker und christlicher Traditionen fort: den altrömischen Handwerkerkollegien wie den frühmittelalterlichen klösterlichen Gemeinschaften verdankten sie religiöse, rechtliche und soziale Einrichtungen[1]) (vielleicht auch gewisse Bezeichnungen, wie etwa den Namen *Meister* für den Werkführer, der dem *Magister* an der Spitze der römischen Kolleganten[2]) entspricht). In den heidnischen Kulten wie im christlichen spielt das Brot als Fruchtbarkeitssymbol, als Opfersubstitut etc. eine wichtige Rolle, und für die Technik des Backens sind vor allem die Klosterbäckereien[3]) vorbildlich gewesen, in denen sogar namhafte Heilige tätig waren, wie der einstige Herzog von Aquitanien Wilhelm, der am Anfang des IX. nachchristlichen Jahrhunderts

---

1) HwbddA III 1413 ff.

2) Ebenda.

3) Ebenda I 779.

in dem von ihm gegründeten Kloster Gellone als *pistor et clibani* (= des Backofens) *calefactor* arbeitete[4]).

Von *mesteren der beckere* ist im Revaler — aus Lübeck übernommenen — Stadtrecht (1248) die Rede[5]), und die rigischen Bäckergesellen, die sich 1235 tapfer und erfolgreich an der Verteidigung der Marienmühle gegen die heidnischen Litauer beteiligten, taten sich in demselben Jahre zu einer Brüderschaft zusammen[6]). *Schragen* (Statuten, Amtsrollen) baltischer Bäckerämter lassen sich erst seit der zweiten Hälfte des XIV. Jahrhunderts nachweisen: in Riga 1392[7]), in Reval 1438[8]), in den übrigen baltischen Städten noch später.

Neben der allgemeinen lateinischen Bezeichnung *pistor*[9]), der entsprechenden deutschen *becker*[10]) bezw. *gemeine becker*[11]) finden sich in den Urkunden des Zeitraums vom XIII. bis zum Ende des XVI. Jahrhunderts auch Sondernamen für Spezialisten im Bäckergewerbe: unter *roggenknedter*[12]), *lange becker*[13]), *kleypenbecker*[14]), *swartebecker*[15]) sind Personen zu verstehen, die einfachere Brotsorten aus grobem Roggenmehl herstellen, unter *haferbecker*[16]), *fytebecker*[17]), *weggebecker*[18]), *semelbecker*[19]) solche, die sich dazu des Hafer- bezw. Weizenmehls bedienen; andrerseits werden *kukenbecker*[20]) und *losbecker*[21]) genannt (später

---

[4]) Joseph Neubner „Die heiligen Handwerker in der Darstellung der Acta Sanctorum", Münster 1929 (= „Münsterische Beiträge zur Theologie", Heft 4), S. 152.

[5]) St.-Mg. 85.

[6]) Ebenda 235.

[7]) Ebenda 93; 239.

[8]) Ebenda 120.

[9]) Ebenda 35; 38.

[10]) Ebenda 41; 75.

[11]) Ebenda 244.

[12]) Ebenda 45.

[13]) Ebenda 235; vgl. ebenda 50 „*pistor longus*, Grobbäcker".

[14]) Ebenda 38; 41; 69; 20.

[15]) Ebenda 75.

[16]) Ebenda 75.

[17]) Ebenda 69.

[18]) Ebenda 41; 69.

[19]) Ebenda 235.

[20]) Ebenda 41; 69; 75.

[21]) Ebenda 41; 69.

auch Zuckerbäcker, Pfefferküchler und Pastetenbäcker), die feineres Gebäck aus Weizenmehl meist mit Zusatz von Zucker, Milch, Butter, Mandeln, Rosinen und Gewürz verfertigen. Für die erste Gruppe, in die anscheinend auch die *samptbecker*[22]) einzureihen sind, setzt sich seit dem XVII. Jahrhundert die Generalbenennung *Fast-* bezw. *Fest- und Weissbäcker*[23]) durch, für die zweite der Name *Los- und Kuchenbäcker.* In Riga bildeten sich dieser Differenzierung gemäss zwei gesonderte Ämter; der erste Losbäckerschragen stammt aus dem Jahre 1685[24]). Die Abgrenzung der einzelnen Produktionsgebiete von einander ist freilich weder vor diesem Zeitpunkt noch später eindeutig, endgültig und zur Zufriedenheit aller Beteiligten bestimmt worden und hat immer wieder Anlass zu Kompetenzstreitigkeiten und Klagen wegen unzulässigen Wettbewerbes geboten. In einer „Schlüszlichen Erklährung des Amts der Weisz- und Fest-Becker contra das Amt der Los-Becker" vom Jahre 1763[25]) heisst es u. a: „Das Wesen unserer Profession bestehet in der Weiss- und Fest-Beckerey. Die Weiss-Beckerey begreiffet dasjenige, was aus Weitzen-Mehl gebacken wird, was mehr für den Hunger als für den Geschmack ist und mehr zu Erhaltung des Lebens als zur sinnlichen Belustigung dienet. Wir sind also als Weiss-Becker befugt, von Weitzen-Mehl fransch Brod, weiss Brod, gesottene Kringel und Weggen, auch Milch Kringel, ordinaire und Zucker-Zwiebacken, auch ordinaires Grem Brod zu backen. Die Fest-Beckerey fasset dasjenige in sich, was aus Roggen Mehl gebacken wird, was von harter Natur ist und seiner Dauerhafftigkeit wegen sich wohl ausführen lässt. Wir sind also als Fest-Becker berechtiget, von Roggen-Mehl grob und fein Kuckel-Brod, süsssauer Brod und Zwiebacken zu backen. Zu besagten Brod-Sorten gehören auch die Ancker-

[22]) Ebenda 69; 242 ff. Die *samptbecker* bilden im XV. Jahrhundert ein eigenes Amt und erhalten im Jahre 1487 einen eigenen Schragen, in dem u. a. ihre Produktionsbefugnisse gegenüber denen der *gemeinen becker* festgesetzt sind. Unter den Brotgattungen, deren Herstellung ihnen erlaubt ist, werden *klepen* genannt. Wie lange dieses Amt seine Sonderexistenz geführt hat, habe ich nicht ermitteln können.

[23]) Ebenda 75.

[24]) Ebenda 155.

[25]) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. VIII 2.

Stücke und Schiffs-Brode, worüber wir res judicatas von alten und neuen Zeiten haben. Unsere Benennung, da wir Weiss- und Fest-Becker heissen, drücket das Wesen unserer Profession und die uns privatim zuständige Amts-Berechtigung sehr gut aus. Es ist daher unsrer Gegner Critique über die Wörtchen weiss und fest recht lächerlich. Das Mehl, wovon wir und Sie backen, ist freylich allemahl weiss, unsre Brod-Sorten werden aber nicht so wie die ihrigen durch Butter, Safran, Zucker, Rosinen und andre Gewürze für den Geschmack lieblich gemacht, und sind unsere feste Brod-Sorten von den ihrigen dadurch, dass diese locker sind, unterschieden". Zu den *res judicatae* gehören zwei Ratsprotokolle vom 10. und vom 26. März 1680, auf Grund deren der Rat im Jahre 1751 das Vorrecht, „Anckerstücken oder allerhand Schiffes Brod zu backen", lediglich den Festbäckern zugesteht[26]). In seiner Eingabe an den Generalgouverneur vom Jahre 1819[27]) schlägt er vor, dieses Privileg mit der Einschränkung zu bestätigen, dass „bis dahin, als . . . die Zahl der gegenwärtigen Meister des Festbäckeramts bis auf sechs derselben eingegangen und dadurch die beabsichtigte Vereinigung der beiden hier existierenden Bäckeraemter erleichtert seyn wird, das Festbäckeramt ausschliesslich die Berechtigung haben solle, das zur eigentlichen Schiffsprovision gehörige Backwerck, d. h. die aus reinem groben Roggenmehl hart gebackenen Schiffszwiebacken, Ankerstücke genannt, den Schiffern zu liefern; dass es aber auch den Meistern des Losbäckeramtes unbenommen und gestattet seyn solle, alle und jede andere Brodgattungen, die nicht aus reinem groben Roggenmehl hart gebacken und den Festbäckern ausschliesslich jetzt zugestanden worden, gleichfalls ohne Widerrede den Schiffern liefern und verkaufen zu dürfen; nur dass es den Meistern beyder Aemter frey stehen solle, gemeinschaftlich alle Brodgattungen sowohl aus grobem als feinem Mehl mit Ausnahme des den Los- und Kuchenbäckern als solchen nach ihren Schragen allein zustehenden Kuchenbackwercks zum Bedarf des hiesigen Publikums zu liefern und zu verkaufen oder die sogenannte Tagesbäckerey gemeinschaftlich ohne Widerspruch von beyden Seiten zu exerciren".

---

26) Ebenda VIII, 1.

27) Ebenda VIII, 5.

Der geplante Zusammenschluss beider Ämter ist nach Brunstermann[28]) im Jahre 1842 erfolgt, doch beginnt noch der gedruckte Teil des Textes eines am 18. Oktober 1856 in Riga ausgefertigten Gesellenbriefs[29]) mit den Worten: „Wir sämmtlichen Meister, Beisitzer und Altgesellen wie auch eine Hochlöbliche Brüderschaft der Los- und Kuchenbäcker zu Riga . . .“ Seit dem Jahre 1861 besteht ein gesondertes Konditoramt mit eigenem Schragen[30]).

2. Einrichtungen und Bräuche im Bäckeramt.

Um seinen Mitgliedern Absatzgebiet und Einkommen zu sichern, beanspruchte und erwarb das Bäckeramt wie alle übrigen Zünfte schon früh den Alleinbesitz des Rechts auf uneingeschränkte Ausübung des Gewerbes, für das es errichtet war. Ausnahmsweise war es armen Witwen[31]) (in Riga auch jungen Kaufleuten)[32]) gestattet, Brot zu backen und in den Häusern zu verkaufen, und im Herzogtum Kurland durften nicht nur unzünftige Bäcker auf den Jahrmärkten wie in den Häusern gewisse Weissbrotsorten[33]), lettische Bauern auf den Wochen-

[28]) Friedrich Brunstermann „Die Geschichte der Kleinen oder St. Johannis-Gilde in Wort und Bild“. Riga 1902, S. 272.

[29]) Arch. d. Joh.-G., Lehr- und Gesellenbriefe der Los- und Kuchenbäckergesellenschaft, 15.

[30]) Brunstermann (s. o. Anm. 28), 306.

[31]) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. I, 2 (Copia Des Hoch Fürstlichen Amts-Schragens der Fast-Weiß und Loßbecker in Mitau. 1632, Art. 11): „Soll hinführo außerhalb solchen Sieben Beckern Keinen Bürger oder Katersaaßen, viel weniger Krügern zugelaßen seyn noch frey stehen Brod zu verkaufen, sondern Armen schamellern Wittiben alleine . . .“ Das Wort *Katersasse,* mnd. *kotsete,* bedeutet „Kätner, Kossäte“, das mnd. Wort *schamel* „schamhaft, bescheiden, arm“. Auch der Libauer Bäckerschragen vom Jahre 1635 (abgedr. im „Libauschen Kalender für das Jahr 1912“, S. 137 ff.) enthält im Art. 11 eine ähnliche Bestimmung.

[32]) St.-Mg. 175.

[33]) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. I, 2 (s. Anm. 31): „Anlangend nun diejenigen welche gegenwärtig außer dem Amte die loßbecker Profession treiben, und deßhalb Concessiones erhalten haben, so ist obberührte Verordnung auf selbige nun nicht zu ziehen . . ., dahero sie dan̄ auch bey ihrem bereits erhaltenen Recht . . . conserviret bleiben, jedoch sind Sie dabey gehalten sich des Backens der Zwiebacken und des geraspelten Brodts . . gäntzlich . . . zu enthalten“ (Zusatz vom Jahre 1755).

märkten grobes Brot feilbieten[34]), sondern die herzoglichen Hofhandwerker genossen als „Freimeister" sogar alle Vorrechte der Amtsmitglieder[35]) — aber die übrigen unzünftigen Konkurrenten wurden als „Bönhasen" verfolgt und bestraft. Erst in der Zeit der Aufklärung wurde es anders, als sich die Lehre von der Gleichheit und Freiheit der Menschen auch im gewerblichen Leben Geltung errang: die Städteordnung der Kaiserin Katharina II. vom Jahre 1785, die zehn Jahre später auch für Kurland verbindlich wurde, gab ausserhalb des Amtes stehenden Personen die Berechtigung, das Bäckerhandwerk zu treiben, wenn sie darauf verzichteten, Gesellen und Lehrlinge zu halten[36]). Auch den Wettbewerb der Zunftgenossen untereinander suchte man nach Möglichkeit einzuschränken; zu diesem Zweck hatte schon im Jahre 1487 das Amt der Samtbäcker in Riga — anscheinend früher als die übrigen Zünfte — eine Höchstzahl der ihm angehörenden Meister festgesetzt[37]), und ebenso bildeten daselbst später die Festbäcker wie die Losbäcker bis zum Jahre 1785 geschlossene Ämter[38]).

Zu den Privilegien der rigischen Bäcker gehörte endlich das Recht, in der Marienmühle vor anderen Mahlgästen bedient zu werden[39]), und im Herzogtum Kurland durften die Bäcker

---

34) Ebenda, Art. 11 der „Copia": „den Bauers Man vom Lande soll Frey verbleiben den Freytag bis Sonabend zu Mittage grob Brodt auffn offenen Marckte . . . zu verkauffen . . ." Ähnlich im Libauer Bäckerschragen vom Jahre 1635 (s. Anm. 31).

35) v. d. Ropp 87.

36) St.-Mg. 215.

37) Ebenda 244, Art. 13.

38) Ebenda 201; Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. I, 1 („Schragen des Loß und Kuchen Bäcker Amts der Gouvernements Stadt Riga. Revidirt u. nach den Vorschriften der von Ihro Kayserlichen Majestat Allerhöchst emanirten Handwerk Ordnung eingerichtet im Jahr 1788", Art. 1): „Die vorhin üblich gewesene Einschränkung der Meister des Ambtes auf eine gewiße Zahl . . . wird als der Handwercks Ordnung zuwieder laufend gänzlich gehoben, und müßen deren so viele als sich Tüchtige Subjecte bey dem Amte melden angenommen . . . werden . . ."

39) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. V („Acta in Supplique Sachen des Amts der Losbäcker ctra. das Amt der Festbäcker" 1784/5): „Da Citantischem Amte der Fastbecker nach dem von demselben beygebrachten Protocollo d. d. 24ten Octobr. 1681 schon der Vorzug vor andern in der Marien Mühle zugestanden worden . . ." (Entscheidung des rig. Amtsgerichts vom

ihren Bedarf an Weizen vor andern Käufern decken, obwohl der Kornhandel sonst den Kaufleuten zustand[40]).

Wenn auch das Streben des Bäckeramts nach Wahrung seiner Berufsrechte begreiflicher Weise mitunter allzumenschliche utilitaristische Engherzigkeit zur Folge haben musste und hatte, so lässt sich doch andrerseits das Vorhandensein eines erfreulichen gemeinschaftsethischen Bewusstseins nicht verkennen. Den berechtigten Forderungen der Konsumenten suchte nicht nur die Obrigkeit Rechnung zu tragen, indem sie durch Veröffentlichung von Brottaxen Qualität, Gewicht und Preis unentbehrlicher Backwaren normierte[41]), die Arbeit der Bäcker durch die Amtsherren kontrollieren liess[42]) und die Marktvögte zu fleissiger Revision der Verkaufsstände anhielt[43]), — auch das Amt selbst betrachtete gewissenhafte Produktionsweise als selbstverständliche Begleiterscheinung ehrbaren Lebenswandels, als Berufspflicht, deren Verletzung streng geahndet wurde.

Als das Patent der livländischen Gouvernementsregierung vom 4. Juli 1866 jedem, der die im Gesetz vorgesehenen Abgaben entrichtete, die Eröffnung eines Gewerbebetriebes freistellte[44]), blieb das Bäckeramt zwar als zunftmässig organisierter Verein bestehen, verlor aber restlos und endgültig seinen Charakter als Zwangsverband.

Innerhalb des Amtes ist dem Bäcker heute wie vorzeiten seine Laufbahn genau vorgeschrieben. Er beginnt sie als Lehr-

---

27. Februar 1784): „So lange wir dencken können, und unsere Amts-Nachrichten reichen, hat diesem Amte von jeher das Recht zugestanden, auf der hiesigen Marien Mühle, sein Korn vorzüglich vor andern mahlen zu lassen, und es ist jederzeit im ungestörten Besitze dieses Rechts gewesen . . .“ (Supplik des Festbäckeramts vom 19. (?) Mai 1785).

[40]) v. d. Ropp 90; Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1632 (s. Anm. 31), Art. 12: „Sollen nach diesem die Becker bemächtiget seyn, den Weitzen, der allhie zu Kauffe gebracht wird, für andern zuförderst an sich zu handlen . . .“ Ebenso im Libauer Bäckerschragen (s. Anm. 31), Art. 12, S. 139.

[41]) St.-Mg. 245; v. d. Ropp 106.

[42]) v. d. Ropp 100.

[43]) St.-Mg. 244.

[44]) Ebenda 221.

ling (*Lehrjunge*[45]), *Junge*[46]), *Lehrbursche*[47]), *Bursche*[48]), *Stift*[49]), der sein Gewerbe in der Werkstatt eines Amtsmeisters erlernt. Bis 1785 waren eheliche Geburt und deutsche Abstammung unerlässliche Bedingungen seiner Aufnahme[50]). Während einer Quartalversammlung der Zunftmeister wird der Lehrling diesen vorgestellt und in das Amtsbuch *eingeschrieben*. Nach Absolvierung seiner (heute dreijährigen) Lehrzeit und nach befriedigender Anfertigung seines *Gesellenstücks* (bestimmter Mengen und Gattungen von Backwaren) wird er aus dem Amtsbuch *ausgeschrieben*, in einer Quartalversammlung der Meister vom Lehrlingsstande *freigesprochen* und zum Gesellen (früher auch *Knecht*[5]), *Werkknappe*[52]), *Knappe*[53]) genannt) befördert und darauf in die Gesellenbrüderschaft aufgenommen, deren Mitglieder zur Zahlung regelmässig zu entrichtender Beiträge (*Auflagen*) verpflichtet sind, und an deren Spitze der *Altgesell* und sein Vertreter (der *Compan*[54]) stehen. Die ordentlichen Versammlungen der Gesellen finden alle vier Wochen an den *Krugtagen*[55]) sowie viermal jährlich zu den *Quartalen* in der

---

45) Libauer Bäckerschragen vom Jahre 1635 (s. Anm. 31), S. 137.

46) Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1632 (s. Anm. 31), Art. 4.

47) Arch. d. Joh.-G. V, 2 (Protokoll-Bescheid des rig. Amtsgerichts vom 8. Juli 1826 in Sachen des Bäckergesellen Heinrich Starker wider die Bäckergesellenschaft).

48) Ebenda.

49) Mündliche Mitteilung des Bäckermeisters Berger.

50) Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1632 (s. Anm. 31), Art. 30: „Wen einer unter den Amts-Brüdern einen Lehrjungen setzen, oder annehmen will, so soll derselbe Teutscher ehrlicher und nicht wendischer oder unteutscher Geburth seyn . . ." Ähnlich im Libauer Bäckerschragen vom Jahre 1635 (s. Anm. 31); St.-Mg. 212.

51) St.-Mg. 235; 238, Art. 26; 241, Art. 11, 12, 13, 14.

52) Ebenda 241, Art. 10.

53) Ebenda, Art. 13, 14.

54) Protokoll-Bescheid des rig. Amtsgerichts vom 8. Juli 1826 (s. Anm. 47): „Namens citatischer Gesellenschaft der Altgeselle August Trautmann und dessen Compan Johannes Uckershausen . . ."

55) Protokoll-Bescheid des rig. Amtsgerichts vom 5. September 1829 (s. Anm. 47): „Er sey schon einigemale auf der Herberge in Streit gerathen und ganz unverschuldet gemißhandelt worden, weshalb er sich zum letztvergangenen Krugtage nicht daselbst einfinden wollen . . ."

56) Protokoll-Bescheid des rig. Amtsgerichts vom 12. August 1839 (s. Anm. 47): „Es habe der Altgeselle Bolt . . . angetragen, daß die ange-

Gesellenherberge statt, deren Wirt der *Herbergsvater* ist. Den Vorsitz führt der Altgesell, der als Zeichen seiner Würde einen mit Bändern geschmückten Holzstab, das *Szepter*, in der Hand hält; mit diesem klopft er auf den Tisch, um Ruhe zu gebieten. Anwesend sind auch Delegierte des Amts, die *Ladenmeister*[56]). Auf dem Tisch steht die *Gesellenlade*, eine Holztruhe, in der sich Dokumente und Geld der Gesellenschaft befinden und deren Deckel während des offiziellen Teils der Versammlung aufgeklappt ist; *bei geöffneter* (*offener*) *Lade* darf nicht geraucht werden. Von den formelhaften Wendungen in Rede und Gegenrede, wie sie in den Gesellenschaften anderer Ämter, z. B. der Kupferschmiede[57]), Maurer[58]) und Hutmacher[59]) üblich sind, hat sich bei den Bäckergesellen nichts mehr erhalten. Zum Aufnahmeritus hat vorzeiten auch die *Gesellentaufe* gehört (noch gegenwärtig mit Besprengung und Namengebung Brauch bei den rigischen Hutmachern), deren Relikt die Bezeichnung *Schmul*[60]) (in andern Ämtern früher *Jude*) für den „ungetauften" Lehrling ist. Im wesentlichen ungeändert erhalten hat sich dagegen die Sitte, dem Neuaufgenommenen aus einem silbernen Deckelpokal, dem *Willkomm*, zuzutrinken. Einen solchen Becher aus dem Jahre 1758 besitzt die rigische Bäckergesellenschaft, einen ähnlichen aus dem Jahre 1750 das rigische Bäckeramt (Abbild. 1). Die Figur auf dem Deckel hält eine Fahne, die sich um die Fahnenstange als Achse drehen lässt, und am Aussenrande des Bechers sind Häkchen angebracht, an denen silberne, von den Mitgliedern der Brüderschaft gestiftete Schildchen hängen; ein solches vom Jahre 1792 am Willkomm der rigischen Bäckergesellen trägt die Inschrift:

Der nur die Hände will im Schoos zusammen schlagen,
Der darf nicht über Glück und böse Zeiten klagen.

---

setzte Versammlung der Gesellenschaft nicht stattfinden können, weil Adcitatus, der als Ladenmeister dieser Versammlung beiwohnen sollen, über eine Stunde auf sich warten lassen . . ."

57) Minuth „Handwerksbräuche bei den Rigaschen Kupferschmieden" (Arbeiten des Ersten Baltischen Historikertages zu Riga 1908. Riga 1909, S. 151 ff.).

58) Torstenson „Deutscher alter Handwerksbrauch in Riga" (Joncks Baltischer Kalender 1928, S. 104 ff.).

59) Mündliche Mitteilung des Amtsältermanns Zietz, Riga.

60) Vgl. Schumann 69; Klenz 63; Ostwald 134.

Es wird, was in der Welt uns nährt und glücklich macht,
Mit Arbeit eingetauscht, mit Mühe fortgebracht[61]).

Wer aus dem Willkomm getrunken hat, reicht ihn einem andern Gesellen, behält aber den Deckel in der Hand und dreht, solange der andre trinkt, die Fahne. Der unachtsame oder ungeschickte Zecher, der während des Trinkens ein Schildchen fallen lässt, zahlt eine Pön. Den Junggesellen reicht ferner die Herbergstochter oder sonst eine der Verwandten bezw. Angestellten des Herbergsvaters auf einem Teller mit Bändern verzierte Kalkpfeifen: nun dürfen sie in Gegenwart ihrer Mitgesellen rauchen, was ihnen als Lehrlingen nicht gestattet war, und die älteren Gesellen duzen.

Während seiner Gesellenzeit begab sich der Bäcker, solange der Zunftzwang bestand, auf die Wanderschaft nach Deutschland, im XIX. Jahrhundert wohl auch in die Provinzen Russlands[62]). Wenn er dem Meister oder dieser ihm gekündigt hatte, suchte er Arbeit bei einem andern Meister in derselben oder einer andern Stadt. Die Kündigung musste rechtzeitig, 14 Tage vor dem Verlassen der Arbeitsstätte, geschehen; hatte der Gesell sich schlecht aufgeführt, so durfte der Meister ihn an demselben Tage, aber nicht nach 10 Uhr abends entlassen. Dem Gesellen, der die Kündigung erhalten hatte, gaben seine Mitgesellen ein Abschiedsfrühstück, zu dem Schnaps, Bier, Hering und Brot gehörte und das den seltsamen Namen *Fremdkarline* führte. Diese Bezeichnung ist aus zwei rotwelschen, der Sprache fahrender Leute entnommenen Worten zusammengesetzt: *fremd bekommen* heisst „aus der Arbeit entlassen werden“[63]) (die rigischen Böttcher brauchen die Wendung *fremd werden* in der gleichen Bedeutung), und *Karoline* ist die Schnapsflasche[64]). Der Wandergruss, den der Bäckergesell fremden Handwerks-

---

[61]) Katalog der gewerbgeschichtlichen Ausstellung, veranstaltet von der St. Johannis-Gilde in Riga. Riga 1887, S. 2.

[62]) Arch. d. Joh.-G., Bäcker-Gesellenschaft V, 3 (Bescheid des rig. Amtsgerichts vom 3. April 1828): „... so wird er hierdurch zur Wanderung auf drey Jahre, wenn auch nur in die Provinzen des russischen Reichs, angewiesen . . .“ Die auf den Seiten 14—16 erwähnten Bräuche sind im XIX. Jahrhundert, z. T. auch schon früher geübt worden.

[63]) Ostwald 53.

[64]) Günther 145, 198; Ostwald 76.

burschen zurief, wenn er Berufsgenossen in ihnen vermutete, lautete: „*Hui Schütz!*“ Antwortete der Angeredete: „*Löwenschütz!*“[65]), so erwies sich die Vermutung als richtig. *Schütz* nannte sich der Bäcker und nannten ihn andre Handwerker, weil er das Brot in den Ofen schiebt oder *schiesst*, wie der technische Ausdruck lautet, und der Löwe gehört zu den Emblemen des Bäckerwappens. Was endlich die altertümliche Interjektion *hui* betrifft, so brauchen die rigischen Hutmacher noch heute das Wort *anhuien* im Sinne von „einen fremden Gesellen nach seinen Personalien fragen“; aus der Handwerkersprache ist dieses Wort in etwas allgemeinerer Bedeutung („jemand anrufen, um ihn etwas zu fragen oder sich mit ihm zu unterhalten“) und in leicht geänderter Form als *anhoien* in die Sprache der dörptschen Studenten eingedrungen. Suchte der Gesell Arbeit bei einem fremden Meister, so begann er die Unterredung mit der Formel: „*Gott grüss den Meister! Ein fremder Bäcker spricht dem Meister zu.*“ In einer fremden Stadt erkundigte sich der Wandergesell bei andern Handwerksburschen darnach, ob die Polizei streng gegen Bettelei einschreite (ohne Betteln vermochte sich der *arme Reisende* nicht immer durchzuschlagen) mit den Worten: „*Ist es hier heiss mit dem Fechten?*“

Wenn die Zeit herangekommen ist, da sich der Gesell zur Meisterprüfung meldet oder, wie man sich früher ausdrückte, *das Amt fordert*[66]) bezw. *heischt*[67]), so muss er unter der Aufsicht von zwei ad hoc ernannten *Schaumeistern* zum Beweise seiner technischen Befähigung sein Meisterstück (früher *Meisterschoss, Meisterschuss)*[68]) backen: im rigischen Bäckerschragen vom Jahre 1392[69]) heisst es: „Item so schall he in des werckmeisters oven backen verderley brott, alse semmel, weggen, schonroggen (= Brot aus feinem Roggenmehl) und spisebrott (= Brot aus grobem Roggenmehl), und werdet he an dessen verschreven saken rechtferdich gefunden, men schall en in unse

[65]) Vgl. Klenz 10.

[66]) Mitauer Bäckerschragen 1632 (s. Anm. 31), Art. 8; Libauer Bäckerschragen 1635 (s. Anm. 31), Art. 8, 9, 10.

[67]) Mitauer Bäckerschragen 1632 (s. Anm. 31), Art. 9.

[68]) S. Anm. 103.

[69]) St.-Mg. 239, Art. 3.

ampt entfaen", und der Schragen des rigischen Los- und Kuchenbäckeramts vom Jahre 1788[70]) verlangt „200 Stück gesottene Kringel, 200 Stück Milchkringel, 200 Stück Franz Brodt, 30 Stück Weis brodt, 60 Stück Süsssauer Brodt, 20 Stück rein gesäuert Roggen Brodt, 2 gelbe Kringel a 8 ℳ, 2 Pfeffer Kuchen a 6 ℳ". Einige Tage vor der Quartalversammlung des Amts, und zwar um 12 Uhr mittags, muss das Meisterstück fertig sein; dann findet sich eine Kommission ein, bestehend aus einem Müllermeister, einem Prüfungsmeister des Bäckeramts, zwei Schaumeistern, dem Ältermann und dem Sekretär des Bäckeramts, und gibt ihr Gutachten ab; für kleine Fehler wird dem Kandidaten zugunsten der Witwen- und Waisenkasse des Amts eine Geldstrafe diktiert. Dann folgt ein Festessen, und in der Quartalversammlung wird der *Jungmeister* feierlich in die Gemeinschaft der Amtsbrüder aufgenommen. Zu- und Umtrunk geschehen in ähnlicher Weise wie zur Aufnahme des Junggesellen in die Gesellenbrüderschaft. Der Willkomm des rigischen Bäckeramts vom Jahre 1750 (Abbild. 1) trägt auf dem Deckel die Inschrift:

Man Schencke mich voll Wein
Ein Jung Meister Trinck ihm Rein
und sollte er nich Trincken rein
so sollen 2 Ducaten Straffe sein.

Endlich wird der rigische Jungmeister auch *Jungbruder* der *Kleinen* oder *St. Johannisgilde,* der *stoven* (Stube) *van Soest*[71]), der die Meister aller rigischen Handwerksämter angehören.

Zur Zeit, da noch Zunftzwang herrschte und die Bäcker ein geschlossenes Amt bildeten, war dieses — nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen — daran interessiert, die Bedingungen der Aufnahme in die normierte Zahl der Meister möglichst streng zu gestalten.

Der Gesell musste, bevor er in einer Stadt das Amt heischte, eine Probezeit im Dienst eines dortigen Meisters zubringen, einen Ausweis über Absolvierung der vorschriftsmässigen Wanderzeit beschaffen, die Gebühren für das Erlangen des Meisterrechts erlegen und den übrigen Meistern eine Mahlzeit,

70) S. Anm. 38.
71) St.-Mg. 366.

die *Amtsköste*[72]), ausrichten. Gebühren und Amtsköste zusammen erforderten im XV. Jahrhundert in Riga eine Zahlung von 10 Mark; in Mitau betrugen 1632 die Gebühren allein 30 Mark. Endlich musste der Gesell, nachdem er das Amt gewonnen, heiraten und das Bürgerrecht erwerben.

Aus ihrem Kreise wählen die Meister den Ältermann (im rigischen Samtbäckerschragen vom Jahre 1487 heisst er *olderman edder werckmeister)*[73]), seine beiden Beisitzer und einen Sekretär. Der Ältermann hat die laufenden Geschäfte der Zunft zu führen, die Aufsicht über die Arbeit ihrer Mitglieder auszuüben, sie nach aussen zu vertreten und ist für das Geschehen innerhalb derselben verantwortlich. In seiner Verwaltung befinden sich Amtslade und Kassen, und in den Quartalversammlungen, die in Riga viermal im Jahr, zu Neujahr, Ostern, Johanni und Michaeli stattfinden, führt er den Vorsitz. Neben ihm nehmen am Tisch, auf dem die geöffnete Amtslade steht und Kerzen brennen, die Beisitzer und der Sekretär Platz; als Vertreter der Gesellenschaft wird regelmässig der Altgesell zum Besuch der Quartalversammlungen aufgefordert. Ähnlich wie dieser braucht auch der Ältermann einen Amtsstab, mit dem er Ruhe gebietet, das kunstvoll aus Silber gearbeitete *Regiment* (Abbild. 2: R. des rigischen Bäckeramts vom J. 1780.). Was die alten rituellen Redeformeln betrifft, so gilt für die Versammlungen der Meister dasselbe, was von den Zusammenkünften der Gesellen berichtet worden ist (S. 12): hier wie dort hat die Tradition bedauerlicherweise aufgehört.

Als Verkaufsstände waren den Bäckern in der älteren Zeit die *Brotscharren* zugewiesen, die in Riga nachweislich seit 1495 in der vom Marktplatz am Rathaus zur Düna führenden Schalpfortenstrasse gestanden haben[74]), in Reval im *Weckengang*[75]), dem Durchgang vom Markt zur Langstrasse vor der Heiligengeistkirche. Heutzutage wird die Backware in einem zur Strasse gelegenen Vorraum der Werkstatt feilgeboten; dem Publikum ist er durch eine Art Aushängeschild schon von weitem

[72]) Libauer Bäckerschragen 1635 (s. Anm. 31), Art. 8, 9.

[73]) St.-Mg. 243, Art. 1.

[74]) St.-Mg. 20.

[75]) W. Neumann „Das rigasche Handwerk im Mittelalter“ (Joncks Baltischer Kalender 1925) 114.

kenntlich gemacht, durch den an einer Eisenstange über der Ladentür hängenden, etwa 70 cm langen, aus Holz oder anderem Material verfertigten vergoldeten Kringel. Auf diesem halten zwei Wappenlöwen eine Krone, und jeder von ihnen schwingt mit einer Vordertatze ein Schwert (Abbild. 3). Dieses Gewerksemblem hat auch im Amtssiegel Platz gefunden, und über seine Entstehung weiss die Tradition manche Einzelheit zu melden. Hier mag die Darstellung des 1924 im Alter von ca. 70 Jahren verstorbenen Bäckermeisters Kuropkat in Goldingen in wörtlicher Wiedergabe folgen:

„In Wien lag ein Bäcker auf der Diele in der Bäckerei und schlief. Da hörte er plötzlich unter sich ein Gehämmer und Gepolter. Er machte gleich Anzeige; man kam und untersuchte es. Da fand es sich, dass die Türken untermint hatten, beinah bis zum Pulverturm. Und zum Dank dafür bekamen die Bäcker ein Schwert und brauchten Sonntags nicht zu arbeiten. (Die Bäcker mussten damals auch am Sonntag arbeiten.) Und auf ihren Schildern durften sie den Wappen tragen: in der Mitte ein Kringel und von jeder Seite ein Löwe und unten ein Schwert. Sie sollten nämlich zur Kirche gehen; das taten sie aber nicht, sondern gingen Kegel schieben. Da kam es bald zum Streit, und gleich werden die Schwerter blank gezogen. So werden ihnen denn die Schwerter abgenommen, aber auf dem Schilde stehen noch immer die zwei Löwen und ein Kringel.“

Aus derselben Quelle stammt folgendes Fragment eines Bäckerliedes:

„Zwei Löwen und ein blankes Schwert,
Das ist viel Gold und Silber wert.
Das hat uns Kaiser Karolus verehrt.
Ach, lebe wohl, was die Losbäcker sind
:/: In lauter Lust und Freude! :/:
Dass die Losbäcker grosse Herren sind,
Das hat man schon erfahren.
Die Leute verkaufen ihr Silber und Gold
Und tragen es alles zum Losbäcker hin
:/: In lauter Lust und Freude.“ :/:

Ebenfalls fragmentarisch, aber vollständiger ist eine vom Bäckermeister Berger in Riga mitgeteilte Variante desselben

Liedes, die dem Originaltext anscheinend näher steht (man vergleiche z. B. Vers 5 der ersten Strophe mit dem entsprechenden Vers der Goldinger Überlieferung, dessen Inhalt und Form weniger passend wirken) und folgendermassen lautet:

„Dass die Bäcker grosse Herren sind,
Das hat man schon erfahren,
Geschieht es nicht bei wohlfeiler Zeit,
So geschieht's doch bei teuren Jahren.
Da verkaufen die Leute ihr Kupfer und Zinn
Und tragen das Geld zu dem Bäcker hin.

Eine warme Semmel, mit Butter beschmiert,
Die schmeckt vortrefflich schön.
Ein hübsches junges Mädchen, die zu schmieren versteht,
Die lieben wir so sehr.

Und wenn es mal zu Felde geht,
Ja Feldbäcker müssen sein.
Dann backen wir mit grosser Müh'
Für Infant'rie und Kavall'rie.

Zwei Löwen und ein gold'nes Schwert,
Das macht ja auch unser Handwerk viel wert,
Das hat uns Kaiser Karolus verehrt.
Ei, so sagt man zu jeder Zeit:
Es lebe, was die Bäcker sind,
In lauter Lust und Freud'."

Die Sage von der Verleihung des Bäckerwappens erzählte mir Bäckermeister Recklin (Riga) in kürzerer Fassung; den Bericht von der Erlaubnis, Schwerter zu tragen, fasste er in den Satz zusammen: „Früher trugen die Bäckergesellen Säbel", den Verlust dieses Privilegs begründete er nicht, ebenso liess er das Motiv der Sonntagsruhe weg, und den Kaiser nannte er „Franz Joseph" statt „Karolus". Im gegebenen Fall sind die Abweichungen wohl darauf zurückzuführen, dass das Gedächtnis meines hochbetagten Gewährsmanns schon hier und da versagt.

Nach Klenz[76]) wird im Buch von O. Schade „Deutsche Handwerkslieder" (das mir leider nicht zugänglich gewesen ist) erwähnt, „dass Kaiser Karl IV. den Bäckern im Wappen zwei

[76]) S. 10 unter dem Stichwort „Löwenschütz".

Löwen, die eine Krone halten, verliehen habe; der Löwe ist das Attribut des hl. Evangelisten Marcus, und dieser gilt als Patron für gute Ernte . . ."

3. Volkstümliche Namen für den Bäcker.

Von den übrigen Handwerkern und wohl auch hier und da von Angehörigen anderer beruflicher und sozialer Gruppen wird der Bäcker (in Riga) mit einer Reihe von Schelten bezw. Necknamen bedacht, die meist aus dem Rotwelsch, dem Sprachschatz der „Kunden" oder Landstreicher stammen, der *armen Reisenden*[77]), wie sie sich in unserer Heimat zu nennen pflegten: er heisst *Kringeldreher*[78]), *Kringelschmied*[79]), *Mehlwurm*[80]), *Semmelarchitekt*[81]) und *Teigaffe*[82]). Der Konditor wird von den übrigen Bäckern *Klamüser* und *Pomadenhengst*[83]) genannt, von den dörptschen Studenten im ersten Drittel des XIX. Jahrhunderts *Kandus*[84]). *Feiner Konditor (Kanditer)* war im XIX. Jahrhundert eine Individualschelte, die soviel bedeutete wie „originelles Menschenexemplar, seltsamer Kauz".

4. Die Sprache des Bäckers.

Die Berufssprache des Bäckers enthält Ausdrücke für die einzelnen technischen Verrichtungen, für Werkzeuge und Geräte, für Arbeitserzeugnisse und die dazu erforderlichen Rohmaterialien, für deren Eigenschaften und für Vorgänge, die sich an ihnen wahrnehmen lassen, für Gewohnheiten und Bräuche im Zunftleben etc, also Ausdrücke, die den ausserhalb der Gemeinschaft Stehenden unverständlich oder zum mindesten nicht geläufig sind. Im folgenden sind nur solche Worte und Wendungen aufgezählt, die lediglich den Bäckern, nicht etwa auch den Angehörigen andrer Ämter eigen sind, und zwar

---

77) Vgl. Schumann 66 *Handwarksburs, reisend H., arm Reisend.*

78) Vgl. ebenda 69 *Kringeldreier.*

79) Vgl. Klenz 11 *Semmelschmied.*

80) Vgl. Schumann 69 *Melwoorm.*

81) Vgl. Klenz 11; Günther 166.

82) Vgl. Günther 86, 126; Klenz 12; Schumann 69 *Degap.*

83) *Pomade* bedeutet hier die Füllung des Schokoladenkonfekts.

84) Napoleon Asmuss „Sammlung dörptscher Studentenausdrücke aus den Jahren 1826—1830", Mskpt. im Besitz der Gesellschaft für Geschichte und Altertumskunde zu Riga.

stammen sie fast durchweg aus Riga. (Die Namen der einzelnen Gebäcksorten sind einem besonderen Kapitel vorbehalten, da sie nicht nur von Fachleuten gebraucht werden, ja mitunter ausschliesslich Erzeugnisse häuslicher Backtätigkeit, *eigengebackenes Brot* bezeichnen.) *Abgefressener Teig* „Teig, der übergärt ist, der durch die Wirkung der Hefe übermässig aufgetrieben ist". *Abpassen* „ein Quantum Teig in gleiche Teile zerlegen, von denen jeder einem Stück der herzustellenden Brotsorte entspricht". In kleineren Bäckereien geschieht dies noch mit der Hand, in grösseren und modernen Betrieben mit Hilfe der Abpassmaschine. *Abschieben* „fertig arbeiten, erledigen"; *zwei Öfen habe ich schon abgeschoben.* *Absteifen* „die auf der Garstange (s. d.) feucht gewordenen Teigstücke abkühlen, bevor sie in den Ofen geschoben werden." *Angaren*[85]): *der Teig muss noch mehr angaren* „er muss durch die Wirkung der Hefe noch stärker aufgetrieben werden." *Ausstossen* „den Teig nach dem Angaren kneten, bevor er in den Ofen geschoben wird". *Backschale*[86]) f. „Arbeitskleidung des Bäckers". *Backstube*[87]) f. „Bäckerwerkstatt". *Bambus*[88]) m. „Gesell, der seine Lehrzeit unterbrochen hat und trotzdem in einer Bäckerei arbeitet; unzünftiger Gesell, der geringen Lohn erhält." *Beigeber* m., *Beisetzer* m. „Handlanger; Backstubenarbeiter, der die angegarten Teigstücke dem Werkmeister zum Ofen zuzubringen hat". Heutzutage tut diese Arbeit der *Schmul* (s. d.). *Beute*[89]) f. „Mehltruhe, in der auch der Teig zubereitet wird; der Tisch, an dem der Bäcker arbeitet". Das Wort bedeutet ursprünglich einen Holzblock, dann ein hölzernes Bienenfass, in Hessen einen Backtrog bezw. einen Backtisch. Mhd. *biute* f. in denselben Bedeutungen. *Blech* n. „Brotpfanne, Kuchenpfanne." *Blechschieber* m. „*Schieber* (s. d.) für *Blechware* (s. d.). *Blechware* f. „Gebäck, das auf dem *Blech* (s. d.) gebacken wird".

85) Vgl. Klenz 10 unter dem Stichwort „Jartute"; Schumann 61.

86) Vgl. Ostwald 127.

87) Vgl. Schumann 61 *Backstuw.*

88) Vgl. Mi „Wörterbuch der mecklenburgisch-vorpommerschen Mundart", Leipzig 1876, S. 5 *Bammbusen* „Tagediebe" und Frischbier I, 52 *Bambusen* „Arbeit suchende Fremdlinge, Eindringlinge".

89) Vgl. Lexer „Mittelhochdeutsches Handwörterbuch", Leipzig 1872, I 289, und Weigand „Deutsches Wörterbuch", 5. Aufl., Giessen 1909, I 226.

Borstenfeger m. „Bürste an langem Stiel, mit der das Mehl auf dem Backtisch zusammengefegt wird". *Breche* f. „Tisch, auf dem der Wasserkringelteig mit Hilfe einer langen Stange bearbeitet (geknetet, *gebrochen)* wurde, bis er einen hohen Grad der Festigkeit erreichte und durchscheinend aussah." Gegenwärtig nicht mehr im Gebrauch, da die Wasserkringel nicht mehr vor dem Backen gekocht werden. *Brechen* „den Wasserkringelteig auf der Breche bearbeiten". *Dritter* m. „Bäckergesell, der die Aufgabe hat, den Teig auszustossen". *Einkneifen* [90]) „ein gewisses Quantum Teig mit Zucker, Butter, Eiern etc. vermengen". *Einschiessen* „Brot in den Ofen schieben" [91]). *Fahne* f. „Arbeitsschürze". *Auf Farbe backen* (Losbäckerschragen vom Jahre 1685, Art. 4: „Weitzenbrod, auf Farbe gebacken und mit reinem Wasser gestrichen") „so backen, dass das Brot die vorschriftsmässige Farbe erhält"? *Franzmesser* n. „dünnes Messer zum Aufritzen gewisser Brotgattungen (z. B. des Franzbrots)". *Freie Nacht machen* „während der Nacht (die die normale Arbeitszeit des Bäckers ist) feiern". Schon im Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1632, Art. 25: „Würde ein Geselle, wenn der Meister zu thun hat, eine freye Nacht machen, soll derselbe zwey Marck zur Strafe geben" . . . Will ein Gesell einen andern vertreten, der *freie Nacht macht*, so sagt er: *„Ich geh' zu Feierabend bei dem Meister N. N."* *Fussgrube* f. „kleine Grube vor dem zu ebener Erde in der Backstube stehenden Ofen, in die der Bäcker steigt, wenn er das Brot in den Ofen schieben oder aus dem Ofen nehmen will". *Gare* [92]) f. „der Dampf, der den Teig zum Aufgehen treibt". *Dieser Teig hat keine Gare* „er ist nicht aufgegangen." *Garen* 1) vom Teig: „aufgehen, durch die Wirkung der Hefe aufgetrieben worden"; 2) bildl. *er ist garen gegangen* „schlafen gegangen" [93]). *Garstange* [94]) f. „Gestell in der Backstube, auf dem die geformten Teigstücke garen". *Gegerstelt Brot* [95]) „Brot, das mit einer Lösung von Mehl, Eiweiss u. dgl. in Wasser bestrichen ist und infolgedessen beim Backen eine glänzende

---

[90]) Vgl. Schumann 62 *Verknipen* „den Teig dünn machen, *fin knipen*".

[91]) Vgl. Klenz 10 unter dem Stichwort „Löwenschütz".

[92]) [93]) [94]) Vgl. Klenz 10 unter dem Stichwort „Jartute"; Schumann 61.

[95]) Vgl. Schumann 61; Frischbier I, 229; v. d. Ropp 104.

Kruste erhält"; heute ist der Ausdruck nicht mehr üblich. Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1632: „gegerstelt und ungegerstelt Rogken Brodt"; Rigaer Losbäckerschragen vom Jahre 1685:[96]) „gegerstelt Brod"; „Schlüszliche Erklährung . . ." vom Jahre 1763 (s. o. S. 7): „dass den Weiss- und FestBeckern gegerstelt und ungegerstelt . . . Brod allein competiret". *Geraspelt Brot*[97]) „Weissbrot, dessen Unterseite mit einer Raspel (einer Art Feile) von der anhaftenden Asche befreit ist". Name und Sache sind gegenwärtig veraltet. Zusatz vom Jahre 1755 zum Mitauer Bäckerschragen vom Jahre 1644: „der Zwiebacken und des geraspelten Brodts . . ."; „Schlüszliche Erklährung . . ." vom Jahre 1763 (s. o.): „geraspelt Brod, Butter-Grem-Brod, Maulschellen . . ." *Haken* m. pl. „die innen abgeschrägten vorderen Ecken des Backofens". *Hakenschieber* m. „der kurze Schieber, mit dem die ersten Brotreihen (Schläge) parallel den Haken in den Ofen geschoben werden". *Hefstück* n. „Vorteig, weicher Teig aus Hefe, Mehl und Wasser, der die Hauptgärung beschleunigt und eine Ersparnis an Hefe bewirkt". *Herd* m.: *ein Herd Brot* „ein Ofen voll Brot". *Italienisch machen* „die Nacht im Freien (auf dem Griesenberg bei Riga) verschlafen, statt zu arbeiten". Vgl. *freie Nacht machen*. *Junger Teig* „Teig, der eine unvollständige Gärung hinter sich hat". *Kaffer*[98]) m. = *Bambus* (s. o.). *Kamm* m. „der mit dem Franzmesser (s. o.) eingeritzte Längsschnitt auf dem Franzbrot". *Kehrwisch*[99]) m. „Stange mit Bastbündel, mit der der Backofen ausgefegt wird". *Kneder* m. „Gesell, der dafür zu sorgen hat, dass die Ware nicht vergärt". *Kneten* nennt der Bäcker nur das Bearbeiten des Wasserkringelteigs auf der Breche (s. o.). *Knüppelteig* m. „zu fest geratener Teig". *Krüppel* m. „in der Form missratenes Brot"[100]). *Krüppelspann* m. „Eimer, in den

[96]) Mskpt., Rig. Stadtbibliothek.

[97]) Vgl. Schumann 61 *Raspel* „Gerät zum Reinigen, *afraspeln*, des Brotes".

[98]) Vgl. Günther 8, 125; Klenz 84; Ostwald 74. Durchweg in anderen Bedeutungen.

[99]) Vgl. Schumann 61.

[100]) Vgl. Schumann 62 *Verkröpeln* „frisches Brot entstellen durch ungeschicktes Anfassen".

die Krüppel (s. o) geworfen werden". *Leichum*[101]) m. „Brot." Das Wort ist hebräischen Ursprungs (*lechem* „Brot") und stammt aus der Kundensprache. *Lösche*[102]) f. „Wasserfass, Wasserkübel zum Benetzen des *Kehrwischs* (s. o.), mit dem man den Ofen vor dem Backen löscht, damit er kühler wird". *Meisterschoss*[103]) m. „Gebäck, das der Gesell als Probe seines Könnens anfertigen muss, wenn er Meister werden will". Veraltet. Rig. Losbäckerschragen vom Jahre 1685: „4) Soll derjenige so dass jahr gearbeitet, oder davon auf obige ahrt befreyet, sich bey dem Altermann angeben, und das Ambt fodern lassen, von welchen Er, wen er Vorher zehen Rthlr. in die Lade erleget haben wird, den Meisterschoss zu backen angewiesen werden soll, alss 1) rein gesäuert Roggen Brod . . . 2) gegerstelt Brod . . . 3) Weitzenbrod auf farbe gebacken und mit reinem Wasser gestrichen, und 4tens gesottene Kringel alles zusammen in einem Schoss". *Mundloch* n. „die Öffnung des Ofens, in die das Brot hineingeschoben wird". *Pūzeln* pl. „eingetrocknete Teigreste". *Pūzelbäcker*[104]) m. „Bäcker, der nicht imstande ist, einen fehlerfreien Teig herzustellen". *Der Gesell hat Sack bekommen*[105]) „ist entlassen worden" (die rigischen Hutmacher sagen statt dessen *„Er ist gebrannt"*, die Böttcher *„Er ist fremd geworden"*). Hat der Gesell gekündigt, so heisst es: *Er hat Sack gestochen. Schieber*[106]) m. „Stange, mit der das Brot in den Ofen geschoben und aus dem Ofen hervorgeholt wird". *Schlag*[107]) m. „eine Reihe Brötchen auf dem Schieber bezw. im Ofen". Von einem *vollen Schlag* spricht man, wenn der Schieber vollständig mit Brötchen besetzt ist. *Schlagschieber* m. „Schieber, der mit Rundstücken etc. besetzt ist".

---

101) Vgl. Günther 135; Klenz 10 unter dem Stichwort „Legumschieber"; Ostwald 94.

102) Vgl. Schumann 61 *Lösch* „gemauertes Loch am Ofen, um ihn zu kühlen . . . und zu reinigen".

103) Vgl. Klenz 10 (unter dem Stichwort „Löwenschütz") *die Meister-Schüsse backen.*

104) Vgl. Klenz 9 *Hutzelbäcker* (Sachsen; „der verschrumpfte Brötchen backt").

105) Vgl. Ostwald 126 *in den Sack hauen* „die Arbeit niederlegen".

106) Vgl. Schumann 61 *Schüber* „Brett an Stange".

107) Vgl. ebenda 61/62 *Slagg* . . . „1) Brettertisch; 2) Trogdeckel".

Schmul m. „der jüngste Lehrling in der Backstube, der die niedrigsten Arbeiten zu verrichten hat; ein unzünftiger Handlanger" (s. *Beigeber*). Dieser Ausdruck, den auch die Bäcker in Lübeck[108]) brauchen, ist wohl folgendermassen zu erklären: früher (bei den rigischen Hutmachern besteht der Brauch noch heute) war es üblich, dass der Lehrling nach seiner Freisprechung (Absolvierung der Lehrzeit) durch einen feierlichen Taufakt in den Gesellenverband aufgenommen wurde; der ungetaufte hiess in einzelnen Ämtern *Jude*[109]). *Schneider* m. „ein Franzbrot, das keinen regelrechten Kamm (s. d.) hat". *Schrappen*[110]) m. „Kind" in der Redensart *sie hat einen Schrappen gekriegt* „ein Kind geboren". Hier ist wohl an *Schrapkuckel* zu denken, ein Wort, das eigentlich das kleine, von dem noch zuletzt aus dem Brottrog zusammengekratzten Teige gebackene Brot, dann aber auch scherzweise das jüngste Kind bezeichnet. *Schürhaken* m. „der Werkführer, der auf den Ofen achtgeben muss". *Ein Schuss Brot (= ein Herd Brot)* „ein Ofen voll Brot" (vgl. *einschiessen* und *Meisterschoss).* *Schwüle* f. „der Wasserdampf im Ofen, der dem Weissbrot beim Backen eine glänzende Kruste gibt". *Schwülen* „Dampf entwickeln"; *der Ofen schwült nicht. Kringel spinnen*[111]) „Teig zu Kringeln formen". *Staubchen machen* „durch den Wurf einer Handvoll Mehl dem Teig die Klebrigkeit nehmen". *Storch* m. „Verkäuferin im Bäckerladen". *Streiche*[112]) f. „ein aus Bast verfertigter Handfeger zum Benetzen der Teigstücke im Ofen". *Teig machen* „kneten". *Trogscharre*[113]) f. „Gerät zum Reinigen der *Beute* (s o.) von Teigresten". Wenn ein Gesell schon so lange in einer Bäckerei gearbeitet hat, dass er die Beute stellenweise mit der Trogscharre durchgekratzt hat, so pflegt man scherzweise zu sagen: „Na, du kriegst die Tochter des Meisters". *Vergart* (part von *vergaren)* „schläfrig" (vgl.

---

108) Schumann 69 *Smul* „dritter Bäckergeselle".

109) Klenz 63. Ostwald 134 *Schmul* „Jude".

110) Vgl. Ostwald 138 *Schrabbiner* „Kinder".

111) Vgl. Schumann 68 *Tabackspinner* „Tabaksarbeiter" (der den Tabak in Rollen dreht).

112) Vgl. ebenda 62 *Strikwisch* „Handbesen zum Nässen des Brotes gegen Anbrennen".

113) Vgl. ebenda *Tr(ogg)scharr* „Eisen zum Abkratzen des Trogs".

garen). Verpüzeln (den Teig) „verpfuschen" (vgl. *püzeln). Verspröden* intr.: *die Rundstücke sind versprödet* „die zu Rundstücken geformten Teigstücke haben wegen Mangels an Wasserdampf im Backraum eine Kruste erhalten". *Zukommen: der Teig muss noch zukommen* „er muss noch mehr angaren" (s. o).

Folgende Sonderausdrücke werden ebenfalls von Bäckern gebraucht, gehören aber nicht deren Berufssphäre im engeren Sinn an, stammen meist aus der Kundensprache und sind wohl auch anderen Handwerkern geläufig: *Abfahren* „sterben". *Sich antalfen*[114]) „um Arbeit bitten"; *er ging sich antalfen beim Meister. Bachum* m. „Kopeken" (russische Kupfermünze); rotwelsch *Bachen*[115]) bedeutet „Groschen". *Bolochóm* n. „Mantel" aus dem russischen *balachon* „sommerliche Oberkleidung"; nach Hupel[116]) ist der *Balachon* „ein Leinwandkittel, eine leinene Sommerkleidung für Bediente. Gemeiniglich ist sie aus Segeltuch gemacht und wird in den russischen Buden fertig verkauft". *Einbauen* „essen"; *jetzt werd ich gehn einbauen. Einkehren* „die Gesellenherberge besuchen und dort trinken": *Geben Sie einen Zwanziger zum Einkehren* „zum Vertrinken". Ähnlich bei Uhland: „Es zogen drei Bursche wohl über den Rhein, Bei einer Frau Wirtin, da kehrten sie ein", „Einkehr" (Titel des Gedichts „Bei einem Wirte wundermild") und Geibel: „Und abends im Städtlein, da kehr ich durstig ein". In der allgemeineren Bedeutung „die Herberge aufsuchen" schon im Schragen der rigischen Kleinschmiede- (= Schlosser-) Gesellen vom Jahre 1615[117]): „Zum Vierten wan ein . . . Gesell allhier gewandert kähme, soll er auff die Herberge einkehren . . ." *Einwandern* „sich zu einer Versammlung einfinden" (?). Protokoll-Bescheid des rigischen Amtsgerichts vom 12. August 1839 in Sachen des Losbäckeramts wider die Losbäckergesellenschaft[118]): „. . . weil Adcitatus, der als Ladenmeister dieser Versammlung beiwohnen sollen, über eine Stunde auf sich warten lassen und

114) Vgl. Ostwald 9 *abdalfen* „abbetteln"; ebenda 35 *dalfen* „betteln".

115) Günther 58/59.

116) „Idiotikon der deutschen Sprache in Lief- und Ehstland", Riga 1795, S. 15.

117) St.-Mg. 358.

118) Arch. d. Joh.-G., Bäckergesellenschaft V, 12.

die Gesellen, dieserhalb sehr ungehalten, nicht eingewandert wären . . .; . . . so wäre doch, obgleich . . . der Altgeselle das übliche Zeichen zum Einwandern gegeben hatte, solches wiederum nicht erfolgt". *Frachtbrief* m. „eins der Legitimationspapiere des Gesellen": „Wenn ein Gesell von einem Meister verschrieben ist, welches jedoch mit Vorwissen des Aeltermans der seinen Namen mit unter den Fracht Brief sezt geschehen mus; so soll Er bey seiner Ankunft sich vor bey dem Aelterman melden, und demselben den Frachtbrief vorzeigen, damit Er sehe, ob es damit seine Richtigkeit hat . . ." (Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. I, 2: „Schragen des Loss- und Kuchen Bäker Amts der Gouvernements Stadt Riga" 1788). *Fuhrmann machen*[119]) „stehlen". *Kieme* f. „Rock". *Kober* m. „Meister" zu mhd. *koberen* „gewinnen, erwerben"[120]). *Kobbel* m. „Pferd" zu russ.-poln. *kobyla* „Stute"[121]). Schon frühnhd. *kobel*[122]) „Stute". Der Schmied wird von andern Handwerkern (Riga) *Kobbelschuster* genannt. *Kundschaft* f. „Zeugnis über ehrliches Verhalten, welsches dem Gesellen von dem Meister ausgestellt wurde, bei dem er zuletzt gearbeitet hatte". *Milchspeise* f. „gestärktes Vorhemd". *Plan machen* „einem Mädchen den Hof machen". *Plemper* m. „Bier", in der baltischen Gemeinsprache für jedes wässerige, dünne Getränk überhaupt; rotwelsch *Plempe(l)*[123]) „Bier" ist schon für das Jahr 1687 belegt. *Pulver*[124]) (gespr. *pulwer*) „Geld"; in der baltischen Gemeinsprache *Geld verpulvern* „vergeuden". *Schale*[125]) f. „Anzug"; *er hat sich eine neue Schale gekauft*. *Schimmel* m. „Rubel" (russische Silbermünze). In Wien wird Silbergeld *Weissmoss* oder *Schimmelmoss*[126]) genannt, offenbar wegen der weissen Farbe; *moss* ist das rotwelsche und studentische *Moos* „Geld", jüd. *mōs* „Münzen". *Sŏrof*[127]) m. „Schnaps", rotwelsch ebenso, aus dem

---

[119]) Vgl. Ostwald 54 *Fuhre* „die grosse Diebestasche in den Röcken der Laden- und Marktdiebe".

[120]) Vgl. Klenz 57; Ostwald 84.

[121]) Frischbier I, 398.

[122]) Götze „Frühneuhochdeutsches Glossar", Bonn 1920, S. 138.

[123]) Günther 137; vgl. Ostwald 116 *Plempe* „1) Bier . . ."

[124]) Vgl. Günther 50; 51, Anm. 10; Ostwald 118.

[125]) Vgl. Günther 114, Anm. 21; Ostwald 127.

[126]) Günther 54; 75.

[127]) Vgl. Günther 136; Ostwald 145.

hebr. *sârûf* „gebrannt". *Staude*[128]) f. „1) Hemd, 2) Kleidung". *Eins stechen* „einen Schnaps trinken". *Talfen*[129]) „betteln". *Trittling*[130]) m. „Schuh". *Verpuppen*[131]) „Kleider versetzen". *Weitling*[132]) m. (meist pl. *Weitlinge*) „Hose".

II. Das Brot.

1. Typische Brotformen.

Die Worte *Brot* und *Kuchen* sollen im folgenden nicht oder doch nur ausnahmsweise in so weitem Sinn gefasst werden, dass auch solche aus Mehlteig gebackene Erzeugnisse in Betracht kämen, die unmittelbar nach ihrer Herstellung im Haushalt als vollständiger Gang einer Mahlzeit, als ein Gericht aufgetragen werden, wie z. B. die *Pfannkuchen* und *Kröpelkuchen*.

Die primitivste und wohl auch älteste Gebäckform, die schon durch einfaches Auseinanderfliessen dünnen Teiges auf der Backfläche zustande kommt, ist der rundliche Fladen von durchweg gleichartiger Konsistenz, an dem sich also Krume und Kruste nicht unterscheiden lassen. Verwendungsmöglichkeiten bieten sich ihm heute vorzugsweise in Küche, Kuchen- und Zuckerbäckerei. Ein fladenförmiges Gebilde ist das *Plätzchen* n., dessen Name, ein Diminutiv des hierzulande in der Bedeutung „Fladen" nicht gebräuchlichen Wortes *Platz*, aus lat. *placenta*[133]) abgeleitet wird.

Roggenbrot wird ausschliesslich, Weizenbrot mitunter in Form ovaler oder (seltener) runder Laibe hergestellt, genauer ausgedrückt: in Form von etwa 40 cm langen, in der Längsrichtung halbierten Eiern, deren Spitzen gleichmässig gerundet sind, bezw. von Kugelsegmenten. Die Gestalt des Brotes aus feinerem Roggenmehl ergibt sich, wenn man einen oben und unten mit je einer Halbkugel abschliessenden Zylinder durch einen Längsschnitt in zwei gleiche Teile zerlegt. Im rigischen

128) Vgl. Günther 80 und Ostwald 147 in der ersten Bedeutung.
129) S. *sich antalfen*.
130) Vgl. Ostwald 157.
131) Vgl. ebenda 118 *puppen* „sich neu einkleiden".
132) Vgl. ebenda 166.
133) Vgl. Höfler F. 33/34.

Samtbäckerschragen [134]) vom Jahre 1487 werden neben andern Brotsorten *klepen* (Grobroggenbröte) erwähnt; dieses Wort wird nicht nur als Gattungsbezeichnung, sondern auch als reine Formbezeichnung und nicht nur als Simplex *Kleipe* [135]) f. „Laib", sondern auch als Kompositum *Kleipenbrot, Klaibbrot* [136]) gebraucht. Hier handelt es sich um eine Rückentlehnung aus dem Lettischen bezw. Estnischen: lett. *klaips* [137]), estn. *klaip*, *klaibakas* [138]) sind ihrerseits dem Germanischen entnommen (vgl. etwa got. *hlaifs*). Das Wort *Laib* ist der baltischen Umgangssprache der Gegenwart fremd; im nordbaltischen Sprachgebiet (dem heutigen Staat Estland) behilft man sich mit dem Worte *Brot*, im südbaltischen (dem heutigen Staat Lettland) sagt man *Kuckel* m. und n., worunter der Nordbalte etwas ganz anderes versteht, nämlich ein kleines halbkugeliges Brötchen aus feinem Weizenmehl (*Kümmelkuckel* etc.). In Preussen hat *Kuckel* zwei Bedeutungen: 1) kleines Brot, das man bei einem Bäcksel aus dem nicht mehr zu einem grossen Brote ausreichenden Teigreste herstellt, 2) Kuchen [139]). Nach Mühlenbach-Endzelin [140]) ist balt. und preuss. *Kuckel* ein Lehnwort aus dem Lettischen (*kukulis*) bezw. Litauischen (*kukulys*), während Brückner [141]) — und seine Deutung scheint plausibler — poln. *kukla, kukielka*, *kuklik* „Weissbrot" unmittelbar aus lat. *cuculla* „Kapuze" herleitet. Die *cuculla* der Mönche hat ja auch dem *Gugelhupf* (balt. *alt Weib, Babe, Babing)* seinen Namen gegeben, und von der Einwirkung der mittelalterlichen Klosterbäckereien auf die Kunst des Backens in Werkstatt und Haushalt ist schon am Anfang dieser Betrachtungen die Rede gewesen. Das Wort *Kuckel* lässt sich für das baltische Gebiet schon im rigischen Kämmereiregister vom Jahre 1556 [142]) belegen.

---

134) S. Anm. 22.

135) Gutzeit II, 50.

136) Ebenda II, 44; Sallmann 53.

137) Mühlenb.-Endz. II, 209.

138) Wiedemann „Estnisch-deutsches Wörterbuch", Dorpat 1923, S. 308.

139) Frischbier I, 438.

140) II, 302.

141) Brückner „Slownik etymologiczny języka polskiego", Krakau 1926, S. 280.

142) „Zwei Kämmerei-Register der Stadt Riga. Ein Beitrag zur deutschen Wirtschaftsgeschichte." Herausgegeben von August von Bulmerincq. Leipzig, 1902. S. 116 „Noch 100 Kuckelbrodt . . ."

Wegge m. bedeutet im Mnd. zunächst einen Keil, dann ein ebenso gestaltetes Weizenbrötchen. Die Bezeichungen *Weck* m., *Wegge* m. und f. können im baltischen Sprachgebiet vom XIV.[143]) bis ins XVIII.[144]) Jahrhundert nachgewiesen werden, später anscheinend nur noch in Zusammensetzungen. *Timpwecken* (Abbild. 4) sind noch heute in estländischen Bäckereien zu haben, und eine Strasse in Reval heisst der *Weckengang*. Sallmann[145]) erwähnt noch *Weckenkorb* und *Weckenweib*, F. v. Adelung[146]) (ein Neffe des bekannten Lexikographen), der in den Jahren 1803—1806 in Riga weilt, bucht den Ausdruck *Heedweg* als livländischen Provinzialismus, und *Weggen- oder Wasserkringel* werden noch in einer rigischen Brottaxe aus den 60-er Jahren des XIX. Jahrhunderts[147]) genannt. Die alte Doppelkeilform, die für den ostpreussischen *Wecken*[148]) und den westfälischen und Stralsunder *Timpenstuten*[149]) wie für den Braunschweiger *Hêtwecken*[150]) charakteristisch ist, hat nur der estländische *Timpweck* bewahrt (mnd. timpe „Zipfel"); der rigische *Heedweg* (mnd. *hêt wegge*, neund. *Hêtweck* „heisser Weck", weil er warm gegessen wird), ein Fastnachtsgebäck, das heute südbalt. *Stopfkuchen*, nordbalt. *Stopfkuckel* oder *Fastnachtskuckel* heisst, hatte schon zu Adelungs Zeit seine vier Zipfel verloren und ist gegenwärtig ein handtellergrosses halbkugeliges, lockeres Brötchen aus feinem Weizenmehlteig. Oben wird ein Deckel abgeschnitten, und das Innere wird ausgehöhlt. Aus der Krume stellt man mit Zusatz von Rosenwasser, Zucker, Korinthen etc. einen neuen Teig her, füllt ihn in die Höhlung und backt den fertigen Stopfkuchen noch einmal, worauf er warm, wie er aus dem Ofen kommt, verzehrt wird. Die unausgehöhlten Brötchen

---

143) Rig. Bäckerschragen vom Jahre 1392, Art. 3: „Item so schall he in des werckmeisters oven backen verderley brott, alse semmel, weggen, schonroggen und spisebrott . . ."

144) S. Anm. 25: „. . . gesottene Kringel, und Weggen . . ."

145) S. 51 und 132.

146) „Livländische Provincialismen. Aus Fr. v. Adelungs Nachlass." Manuskript im Besitz der Gesellschaft für Geschichte und Altertumskunde zu Riga.

147) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. VIII, 7.

148) Frischbier II, 459.

149) Höfler F, 35, Fig. 11.

150) Ebenda, Fig. 12.

liefert der Bäcker, das Übrige besorgt die Hausfrau. Ausserdem verkaufen auch die Bäcker ausgehöhlte Stopfkuchen, die aber mit *Schlagschmant* oder *Schmantschaum* (beides bedeutet Schlagsahne) gefüllt sind und kalt gegessen werden. Der *Timpweck* wird aus derberem Weissbrot-(Wasserkringel-)teig angefertigt und das ganze Jahr hindurch feilgehalten, scheint aber ursprünglich ein Kultgebäck der Fastenzeit gewesen zu sein. Sophie Dehio berichtet in ihrem Buch „Reval einst und jetzt" (Reval, 1910) auf S. 97: „In meiner Jugend wurde uns am Lätaretage eine halbe Flasche Wein und ein sehr grosser Timpfwecken, ein vierzipfliges Weissbrot, ins Haus gesandt, was uns Kindern viel Spass machte. Das geschah, weil mein Vater Ältester der Kanutigilde war und alter Überlieferung gemäss der Rat den Familien der Gildeältesten am Lätaretage die genannten Leckerbissen zustellte. Es war eine Erinnerung an jene Zeiten, wo der Lätaretag eine wichtige Rolle im Leben der Stadtgemeinde spielte. Zu Lätare trat der Ältermann der grossen Gilde mit einem Ausschuss aller drei Gilden vor den Rat, um eine Rechenschaftsablegung über die Stadtverwaltung anzuhören, worauf er für gute und getreue Administration dankte. Dem feierlichen Akte ging eine Bewirtung in der Nebenstube voraus, und eine gesellige Vereinigung folgte ihm"[151]). Der keilförmige Weck war ein altes phallisches Fruchtbarkeitssymbol[152]), das im Frühjahrskult seine Verwendung fand; sein Name wurde zu einer Bezeichnung für Festbrot überhaupt, unabhängig von dessen Form[153]), schliesslich für Alltagsgebäck verschiedener Gattungen.

Dem viertimpigen Wecken einigermassen ähnlich sehen die Knaufgebäckgattungen, deren Repräsentant in unserer baltischen Heimat bis etwa zum Ausbruch des Weltkrieges das *Grēnbrot* (Abbild. 5) war. Im rigischen Kämmereiregister vom Jahre 1556 (s. Anm. 142) ist (S. 126) von „Gremenbrodt vnd Semeln" die Rede, und im Jahre 1593 verordnet der rigische Rat[154]): „Den Gildstubenknechten sol von allen Gerichten eine

[151]) Vgl ebenda 89 ff.

[152]) Ebenda 35; Höfler „Weihnachtsgebäcke", Wien 1905, S. 48/49.

[153]) Höfler F, 36 und 63.

[154]) „Eines Erbarn Raths der Königlichen Stadt Riga in Liefflandt Reformirte Kost vnd Kleider Ordnung. Gedruckt zu Riga Durch Nicolaum Mollinum. Anno MDXCIII", Art. XX.

besondere schüssel zusambt einem halben grenenbrott aus der küchen von allen Hochziten gegeben vnd sie darüber keine speise vnd tranck in ihren gewarsamb bringen oder auffheben, sich auch dieser ordnungk in keinen puncten widersetzen. Im gleichen sich des silbers nicht anmassen bey peen zwantzig marck", und in der schon zitierten „Schlüszlichen Erklährung..." vom Jahre 1763[155]) wird „ordinaires Grem Brod" von „Butter-Grem-Brod" unterschieden (das n hat sich vor b assimiliert). Es war ein etwa 30 cm langes und 15 cm breites Gebilde, das an beiden Enden in je zwei Knäufe auslief, auf der Oberseite zwei parallele, in der Längsrichtung eingeritzte Kerben zeigte (in Dorpat ein in der gleichen Richtung verlaufendes Flechtchen, das in die helle, glanzlose Rinde hineingebacken war), aus feinstem weissen Mehl hergestellt und mit Anis bestreut wurde. Herr Lüdecke, Ältermann des rigischen Bäckeramts, hat die Freundlichkeit gehabt, ein solches *Grenbrot* von kundiger Hand anfertigen zu lassen und die wohlgetrocknete Mumie dieses letzten Mohikaners dem volkskundlichen Archiv des Herderinstituts zu schenken; sie hat dem Zeichner der beigegebenen Abbildung zum Modell gedient. Der Name des Gebäcks ist verschieden gedeutet worden: am ehesten ist wohl an schwed. *grēn* „Zweig, Ast, Winkel zwischen zwei Ästen, Winkel zwischen den Beinen" bezw *grēna* „die Beine spreizen"[156]) zu denken, und tatsächlich erinnern die charakteristischen Knäufe, die auch das schwedische Luciabrot[157]) trägt, an Stümpfe gespreizter Schenkel: ein Mainzer Neujahrsweck ähnlicher Form heisst geradezu „Bubenschenkel"[158]). Das *Grenbrot* ist ein Zeitgebäck gewesen, das in Dorpat am Gründonnerstag und Karfreitag sowie zu Neujahr bei den Bäckern zu kaufen war; in Riga wurde es ausser zu Hochzeiten (s. o.) am zweiten Feiertag der drei grossen Kirchenfeste gegessen. In ältester Zeit mag es wie die übrigen Knaufgebäcke ein Teigopfersubstitut gewesen sein[159]) (eine Nachbildung des Schenkelknochens gewisser Opfertiere, deren Gelenkkugeln die Knäufe entsprechen), das zur Geburts-

155) S. Anm. 144 und 25.

156) H. S. Falk und A. Torp „Norwegisch-dänisches etymologisches Wörterbuch", Teil I, Heidelberg 1910, S. 345.

157) Höfler G, S. 21, Fig. 11.

158) Ebenda S. 21, Fig. 12; Höfler F, 58.

159) Höfler G, 27.

feier den Krankheitsdämonen dargebracht wurde, um sie der Wöchnerin und dem Kinde fern zu halten[160]), und diesem Abwehrzweck diente auch das Bestreuen mit Anis, einem Gewürz, das neben Kümmel im Volksglauben als wirksames Apotropaion gilt[161]). Dass ein Festgebäck aus der eigenen Sphäre in Brauch und Zeit andrer Kulte eindringt, lässt sich oft genug beobachten.

Ein mondsichel- oder hufeisenförmiges Gebildbrot ist das *Hörnchen* (Abbild. 6), das aus einem dreieckigen Teiglappen zusammengewickelt wird und etwa die Grösse eines wirklichen Hufeisens hat. Höfler erwähnt, dass schon im VIII. Jahrhundert in St. Gallen „panis lunatus, in lunae modum factus" gebacken worden ist[162]), und dass im Kloster Freckenhorst im Jahre 1090 dem Gesinde in der Fastenzeit „panis novus in modum lunae formatus" gespendet wurde[163]), ein Gebäck, das eigentlich für die Fastnachtszeit in Betracht kam. Hierher (oder in die Kategorie der Kringel?) gehören die *gelben* (offenbar mit Safran gefärbten) *Monde*, die neben *gelben Kringeln* und anderem feineren Backwerk zu den Spezialitäten der rigischen Losbäcker gehörten[164]). Ein solcher *gelber Mond* dürfte wohl etwas Ähnliches oder dasselbe gewesen sein wie der Hamburger bezw. Holsteiner *Eiermaan*, den Schnitzer[165]) folgendermassen beschreibt: „... ein Gebäck aus einfacherem Kuchenteig mit Korinthen. Es hatte innen eine gelbliche Farbe, die von dem zur Teigbereitung mit verwendeten Eigelb herrühren sollte. In Wirklichkeit mag wohl ein kleiner Zusatz von Safran die Färbung bewirkt haben ... Der Eiermaan hatte eine runde, ringartige Form, die durch das Grundwort Maan bezeichnet wird. Dieses ist wohl das mnd. Subst. mane oder mân, für welches das Mnd. Handwb. als erste Bedeutung „Mond, Mondring, überhaupt Ring, circulus" gibt".

---

160) Ebenda 26.

161) Ebenda 10 und 17; HwbddA I, 766.

162) Höfler F, 55.

163) Ebenda 80.

164) S. Anm. 155, 144, 25.

165) Im „Korrespondenzblatt des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung", Hamburg, Jahrgang 1907, Heft 28, S. 87 ff.

Ein ringförmiges Gebildbrot, das die Klosterbäckereien aus der Antike übernommen hatten und zur Fastenzeit herzustellen pflegten[166]), ist der *Kringel* (das Wort *Bretzel* ist hierzulande nicht üblich). Die ihn kennzeichnende modifizierte Ringform („Ärmchenform", vgl. mittellat. *bracellus)*[167]) kommt in der Weise zustande, dass ein Ring durchschnitten wird und die beiden so geschaffenen freien Enden, ineinander verschlungen, zu der Stelle zurückgebogen werden, die dem Schnittpunkt gegenüberliegt (Abbild. 7). Vermutlich wegen seiner charakteristischen Gestalt ist der *Kringel* zum Wahrzeichen des Bäckergewerbes geworden. Als Festgebäck kommt nur noch der grosse, mit Safran gefärbte und einem Zusatz von Rosinen und Mandeln versehene *gelbe Kringel* oder *Gelbkringel* in Betracht, der ein unerlässliches Requisit der Geburtstagsfeier darstellt, und in Kurland (wie im benachbarten Ostpreussen)[168]) der kleinere, sonst ebenso beschaffene *Gründonnerstagskringel;* im übrigen sind die zahlreichen Arten der kleinen Kringel schon längst zum Alltagsgebäck geworden. Reine Ringform (Abbild. 8) haben die südbalt. *Baigel*; ihr Name stammt unmittelbar aus dem Deutsch der Juden, die ihrerseits das noch jetzt in manchen Gegenden Deutschlands gebräuchliche Wort *Beugel*[169]) (Diminutiv zu mhd. *bouc* „Ring") entlehnt haben. Die gleichfalls ringförmigen russischen *Baránki* werden gegenwärtig (auf Schnüre gereiht) von russischen Strassenhändlern feilgeboten, ausserdem aber auch unter diesem Namen in deutschen Bäckereien verkauft, die dazu noch hier und da den russischen *Kalatsch* führen, ein ringförmiges Weissbrot, dessen eine Hälfte blasenartig geschwollen erscheint (Abbild. 9).

Als Haaropfersubstitute betrachtet Höfler[170]) die Gebäckarten in Zopfform, zu denen er auch die *Strützel*[171]) rechnet. Unter *Stritzel* m. versteht man bei uns ganz allgemein ein grösseres längliches süsses Weissbrot. Ein 30—40 cm langes Zopfgebäck aus ungesiebtem Weizenmehl heisst im südlichen

---

166) HwbddA I, 1562 ff.

167) Ebenda.

168) Frischbier I, 430.

169) Höfler F, 92/93.

170) Höfler „Weihnachtsgebäcke", 41 und 43.

171) Ebenda 39.

Teil unserer Heimat *geflochtenes Brot*, *Judenbrot*, *Kitke* (Abbild. 10; jüdisch *kitke* aus russ. *kitka*, dem Diminutiv zu *kita* „aus Stroh geflochtenes Seil, Haarflechte"), und auch manche Gattungen des südbalt. *Feinbrots* (feineren süssen Gebäcks, das zum Kaffee gegessen wird) haben Flechtenform.

In der schon oft zitierten Schrift der rigischen Festbäcker vom Jahre 1763[172]) werden u. a. *Maulschellen* genannt. In Kurland heissen sie auch *Mauscheln* und werden dort anscheinend nur noch ganz selten gebacken: es sind kleine, mit Rosinen gefüllte und wie die Ziffer 8 gestaltete Weissbrötchen. Ihrem Namen nach gehören sie wohl zu den rautenförmigen *Mutzen (Mutscheln, Mundschellen, Maulschellen)*[173]), die wie die Wecken Fruchtbarkeitssymbole der Fastnachtszeit sind (*mutze* „vulva"), oder zu der in Schwaben gleichfalls *Mutscheln* heissenden Spaltgebäckgattung, die — ebenso als Fruchtbarkeitssymbol — bei der Geburtsfeier eine Rolle spielt[174]). Ein Spaltgebäck ist das in Riga *Milchrundstück* genannte Weissbrötchen (Abbild. 12); vielleicht sind auch das *Franzbrot* (Abbild. 13) und ähnliche auf der Oberseite eingeritzte Weissbrotsorten hierher zu zählen.

Der baltische Dichter Carl Hunnius berichtet[175]), „dass zum Frühjahrsanfang im März der Bäcker in Narva die sog. *Lerchen* buk, ein Gebäck aus Bretzelteig, das an einen Vogel erinnerte". Solche wie Vögel aussehende Brötchen, meist aus Teigschlingen und mit Korinthen anstelle der Augen, wurden — und werden vielleicht auch noch gegenwärtig — in manchen baltischen Städten gebacken, z. B. die *Entenkeuchel* in Lemsal. Nach Höfler[176]) sind es Gebildbrote der Fastenzeit, die namentlich in der Nachbarschaft von slawischen Stämmen vorkommen; „am 10. März ... kehren nach russisch-griechischem Volksglauben die Frühlingslerchen aus dem Wunderlande Wyrai zurück, und deshalb backen die Weissrussen im Gouvernement Smolensk kleine Brot-

[172]) S. Anm. 164.

[173]) Höfler F, 9 und 42 ff.

[174]) Ebenda 44; Höfler G, 25/26.

[175]) „Heimatstimmen. Ein baltisches Hausbuch". Bd. IV. Reval 1910, S. 95.

[176]) F 98.

vögel in Gestalt von Lerchen[177]) . . ." Derselbe Forscher berichtet[178]): „In Bautzen (Sachsen) ist die sogenannte Vogelhochzeit (ein vermutlich aus dem slawischen oder griechischen Osten übernommener Volksbrauch, s. 9. und 10. März) am 25. Januar . . ., wobei . . . Taubenvögel . . . und Storchennester aus krausen, wirren Teigschlingen gebacken werden . . . Mit den Frühlingsvögeln ziehen auch die für Fruchtbarkeit der Erde günstig gesinnten gütigen Elben ein, die sonst auf Neujahr auf dem Glückstische ihre Speiseopfer auch in dieser neuen Zeit finden, und die dann zur Belohnung andere Glücksgaben einlegen. Diese Speiseopfer an die guten Seelengeister verwandelten sich dann in ein Gesinderecht dieser Frühlingszeit, des Beginnes einer neuen Jahreszeit." *Storchennester* aus Teigschlingen gibt es jederzeit in manchen rigischen Bäckereien.

In den anonym erschienenen „Daheimbildern aus der Kindheit eines Livländers vor 50 Jahren"[179]) nennt der Verfasser ausser anderem *Festgebäcknis (Gebäcknis, Gebäcklis, Bäcklis, Backlis, Backels* sind baltische Bezeichnungen für 1) Bäcksel, eine Menge Brot, die auf einmal gebacken wird oder ist, 2) Gebackenes, Gebäck überhaupt) ohne Angabe des Festes *Hirschhörner,* die auch Bertram[180]) unter diesem und unter dem Namen *zerrissene Hosen* erwähnt. Höfler[181]) sieht im Hirschhorngebäck Teigopfersubstitute der Fastnachtszeit und anderer Festzeiten.

Ob die sonst noch in unserer Heimat gebräuchlichen Brotgebilde, die *Rosenbröte (Kaiserrundstücke), Schnecken* etc. als ursprüngliches Kultgebäck oder als Schöpfungen frei waltender Phantasie und Laune der Backenden aufzufassen sind, vermag ich nicht zu entscheiden.

2. Namen der Teile und Struktureigenheiten des Brotes.

Die Brotkruste heisst *Rinde* f. oder *Korst(e)* f. (mnd. *korste),* das Brotende *Endchen* oder *Knūst* m. (mnd. *knust), Knustchen;* hier und da unterscheidet man das *Lachknustchen,* das zuerst abgeschnittene Ende, vom *Knurrknustchen,* dem

177) Ebenda 85.
178) Ebenda 12/13.
179) Arensburg 1872, S. 50.
180) „Neue baltische Skizzen", Helsingfors 1872, S. 116.
181) Höfler F 55/56.

Rest, und ähnlich heissen im Sollinger Walde bezw. in der Lüneburger Heide[182]) die Brotenden *Lachkniust* und *Huilekniust* bezw. *Brummknust*, in Westfalen und Schleswig *Lachknust* und *Grieneknust*[183]). Für eine kleinere abgeschnittene Brotscheibe hat man in Kurland die Bezeichnung *Schnētchen* (im benachbarten Ostpreussen *Schnödchen*[184]); mnd. *snēde)*, für eine dicke *Nuck* m., *Nucken* pl. aus lett. *nuka* „grosses, keilförmiges Stück Brot" [185]); im übrigen baltischen Sprachgebiet nennt man ein dickes Brotstück *Klampe* f., *Klampen*, *Klamp* m., *Klamps* m. (mnd. *klampe)*. Die Brosamen heissen südbalt. *Krum* n., *Krumchen*, allgemein *Krümchen*, nordbalt. auch *Krömer* pl., *Krömerchen* (mnd. *krome)*. Wenn das Brot krümelig ist, *krömert* (nordbalt.), so nennt man es *brock;* mit demselben Wort kennzeichnet man auch den mürben Schnee im Vorfrühling; scharfgebackenes, knuspriges Brot (Zwieback etc.) ist *rösch*, unausgebackenes, wasserstreifiges *klitschig*, südbalt. auch *klintschig*, nordbalt. *klintig* (zu mnd. *klunte* „Klumpe"?). Brot, dessen Rinde sich ablöst, heisst *abgebacken* oder *abkörstig*. Zeigt sich im Brot ein Hohlraum, so sagt man: *Da hat der Bäcker sein Weib (der Mann seine Frau, der Koch die Köchin) durchgejagt*[185]). Mehlklumpen in schlecht geknetetem Brot werden nach Gutzeit[186]) *Bäckerseelen*[187]) genannt. *Aberkasser* m., *Aberkassing* n. heisst in Kurland der Teigrest im Trog und das daraus hergestellte Brot; das Wort ist dem Lettischen entlehnt *(abr(a)kasis*, Diminutiv *abr(a)kasiņš)*[188]), wo es auch im Scherz zur Bezeichnung des jüngsten Kindes dient wie das balt. *Schräpkuckel.*

3. Namen landesüblicher Brotsorten.

Albertbiskuit m. „runder Biskuit in der Art der englischen *Prince AlbertB.*-s; im Deutschen Reich *Keks*". *Alexander-*

182) H. Sohnrey „Die Sollinger. Volksbilder aus dem Sollinger Walde". Berlin 1924, S. 268.

183) HwbddA I, 1657.

184) Frischbier II, 306.

185) Vgl. HwbddA I, 770: „Findet man ein oder mehrere Löcher im Brot, so sagt man, der Bäcker ist hindurch geschlüpft, oder seine Seele wohnt darin".

186) Nachträge A bis F, 1886, S. 97.

187) Vgl. Anm. 185.

188) Mühlenb.-Endz. I, 6.

kuchen „kleine länglich viereckige mit Zuckerglasur versehene Butterteigschnitte mit Einlage von Fruchtmarmelade". *Alt Weib* „Napfkuchen; dasselbe wie *Babe* (s. d.)". *Ankerstock* m., *Ankerstück*[189]) n. „eine Art Schiffszwieback aus Roggenmehl in Form und Grösse eines Ziegelsteins"; die *A.-e* werden nicht mehr gebacken, seit die Segelschiffe (zu deren Provision sie gehörten) aus dem Seeverkehr verschwunden sind. *Äpfel im Schlafrock* „ganze Äpfel, die in einer Teighülle gebacken sind". *Baba* f., *Babe* f., *Babbe* f., in Kurland auch *Babbing* n. „Napfkuchen"; nach Höfler[190]) im Elbtal „*Semmelbabe*, eine festliche Semmelspeise für die slawische Dämonin *Baba* (altes Weib)," nach Kretschmer[191]) auch in Posen, Schlesien, Danzig. *Baigel* m. (siehe S. 34). *Baranki* pl. (siehe S. 34). *Berliner Brot* „Schnitte von einem Kuchenbrot mit Rosinen etc." *Bienenbrot* „Brot mit einem Zusatz von Honigwasser"[192]). *Brechbrot* (Libau), vermutlich dasselbe wie *Gartenbrot* (s. d.). *Brillenkuchen* „Backwerk der Konditoren, welches auch Biscuits genannt wird"[193]). *Bulke* f. „eine Art Semmel," aus dem russ. *bulka* in ähnlicher Bedeutung. Auch in Gloddow (Ostpommern) *dat bulke*[194]). *Butterherz* Riga 1763: „Sie [scil. die Losbäcker] haben ButterKuchen, ButterStollen, ButterHerzen, Butter-Kringel, Torten und überhaupt alle Butter-Teiche (?), deren viele und mancherley mit und ohne Nahmen sind"[195]). *Butterkringel* m. (siehe *Butterherz*) „kleiner Kringel von der Grösse eines Wasserkringels aus Butterteig; in Estland auch Bezeichnung für den grossen *gelben (Geburtstags-) Kringel*". *Butterrosenbrot*, in Riga auch *Butterrundstück* „kleine runde Weissbrötchen aus Butterteig, durch fünf radiäre Einschnitte auf der Oberseite gekerbt" (Abbild. 15). *Butterschnitte* f. (Kurland). „Die alte

---

189) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. VIII, 1: „. . . die Berechtigung . . .; Anckerstücken oder . . . Schiffes-Brodt zu backen . . ." (s. S. 8); auch sonst noch im XVIII. Jahrh.

190) „Weihnachtsgebäcke", 52.

191) „Wortgeographie der nhd. Umgangssprache", Göttingen 1918, S. 353.

192) Sallmann 56.

193) Gutzeit I, 153.

194) „Korrespondenzblatt des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung", Hamburg, Jahrg. 1901, Heft 22, S. 56.

195) S. Anm. 172.

Gerechtigkeit, zu Ostern Schmandkuchen zu essen sowie um Pfingsten, wo die Maibutter am besten ist, die sogenannte Butterschnitte, muss noch immer aufrecht erhalten werden"[196]). *Butterstollen*, siehe *Butterherz*. *Cakes* pl. „feines Gebäck nach englischer Art mit Zusatz von Eiern, viel Butter und Korinthen". *Challe* f „Weissbrot von etwa 25 cm Länge mit einem auf der Oberseite in der Längsrichtung verlaufenden schmalen Wulst", Riga und Kurland (Abbild. 11). Name und Sache sind jüdischer Herkunft; Pauline Wengeroff erzählt in ihren Lebenserinnerungen, die eine Fülle interessanter volkskundlicher Einzelheiten enthalten[197]): „Am Freitag abend wurden nach dem jüdischen Gebrauch für jeden Herrn zwei ganze Brote („Challes") zur „Mauze", seinem Gedeck, beigelegt . . ." und zitiert an anderer Stelle[198]) ein Lied: „Back ich greisse (grosse) Challes, Sogt main beise Schwieger, As ich stell ihr gor b'dalles (ruiniere sie)" . . . *Crèmeschnitte* f. „rechteckige Kuchenstücke, oben und unten Butterteig, in der Mitte Crème." *Eierrundstück* (Riga) „Weissbrötchen in der Form und Grösse eines Hühnereis". *Eintagsbrot* „flache, runde Brötchen aus gebeuteltem Roggenmehl". *Eisenbahnbrot* (Riga, Mitau) „eine länglichrunde Semmel mit einem in der Längsrichtung laufenden tiefen Einschnitt"; wird jetzt kaum mehr gebacken. *Eisenkuchen* „ein waffelartiges Gebäck, das mit einem besonderen Eisen gebacken wurde"; noch gegen Ende des XIX. Jahrhunderts. *Entenkeuchel* (siehe S. 50). *Fackbrot?* Rigischer Samtbäckerschragen vom Jahre 1487, Art. 9[199]): „Item ock so schall nemandt fackbrott backen buten erem ampte tho vorkopende" . . . Vielleicht zu mnd. *vak* „Fach; Falte und durch solche abgetrennte Nebentasche"? *Fastnachtskuckel*, siehe S. 41. *Feinbrot* „nordbalt. Brot aus feinem Roggenmehl (= südbalt. *Süssauerbrot*), südbalt. feines süsses Kaffeegebäck aus Weizenmehl"[200]). *Ferdingskringel* m. (Riga)

---

196) E. v. Rechenberg-Linten „Zustände Kurlands im vorigen und diesem Jahrhundert". Mitau 1858, S. 59.

197) „Memoiren einer Grossmutter. Bilder aus der Kulturgeschichte der Juden Russlands im 19. Jahrhundert." Berlin 1910. Bd. II, S. 121.

198) Ebenda S. 56.

199) St-Mg. 243.

200) Vgl. Frischbier I, 110: „Brot aus gebeuteltem Roggenmehl heisst Feinbrot, aus ungebeuteltem Grobbrot"; ähnlich in Hamburg, vgl. „Kor-

„eine Art kleinerer Wasserkringel, von denen 4 Stück einen *Ferding* (kleine Münze, 1½ Kopeken, mnd. *vērdink* „der vierte Teil einer Münzeinheit") kostete[201] . . ." Den letzten F. vom Jahre 1873 bewahrt das rigische Bäckeramt in seiner Amtslade auf. *Franzbrot*, *fransch Brot* (1763) „Doppelsemmel in Form der Ziffer 8, in der Längsrichtung eingeritzt" (Abbild. 13). *Franzbulke* f. „ein ähnliches, aber viel grösseres Gebäck", s. *Bulke*. *Gartenbrot* (Riga) „eine lange Semmel mit zahlreichen quer verlaufenden Einschnürungen, die das Abbrechen kleinerer Stücke erleichtern;" wird für Hotels und Restaurants hergestellt (Abbild. 14). *Gebrühtes Brot* „Brot aus gebrühtem Roggenmehlteig". *Geduldplätzchen* „kleine süsse, etwas harte Plätzchen von der Grösse eines Markstücks". *Geflochtenes Brot* s. S. 35. *Gelber Kringel*, *Gelbkringel* s. S. 34. *Gelbe Monde* s. S. 33. *Gelbbrot* „Brot aus Weizenmehlteig mit Zusatz von Butter, Zucker, Safran, Rosinen in Laib- und Kringelform"; in Riga war es (und ist es noch hier und da) Sitte, dass zu Beerdigungen Trauergäste und Leichenwagenkutscher mit *Gelbbrot* und Portwein bewirtet wurden. *Gesottene Kringel*[202]) = Wasserkringel (s. d.). *Goldinger Kringel* „süsses, rösches Gebäck von der Grösse eines Wasserkringels, aber dünner und im Querdurchmesser schmaler". *Grēmbrot*, *Grēnbrot*, *Grēnenbrot* s. S. 31/32. *Greven brodt:* rigischer Bäckerschragen vom Jahre 1487, Art. 10 „weggen, schonroggen, greven brodt etc." Vielleicht zu mnd. *greve* „alles, was dürr und trocken geworden ist"? *Griechisches Brot?* In Estland[203]). *Grobes Brot*, *Grobbrot* „Brot aus grobem Roggenmehl". *Grobweizenbrot* (südbalt.) „Brot aus grobem Weizenmehl". *Groschenplätzchen* (Riga) „poröse süsse Plätzchen, deren Durchmesser etwa 8 cm beträgt". *Gründonnerstagskringel* s. S. 34. *Hamburger Kringel* (Riga) „weiche Kringel, deren Teig Milch- und Butterzusatz enthält, mit glanzloser Oberfläche, von der Grösse der Wasserkringel; die

respondenzblatt des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung", Hamburg, Jahrg. 1905, Heft 26, S. 55.

201) Arch. d. Joh.-G., L.-B. A. VIII, 3. „Eines Wohl-Edlen Raths der Kayserl. Stadt Riga Brod-Taxa" vom J. 1778: „Für einen Ferding vier Weggen-Kringeln".

202) Arch. d. Joh.-G. L.-B. A. I 1 (1788), VIII, 2 (1763).

203) Sallmann 56.

Schlingen sind mit ihren inneren Längsseiten aneinandergerückt, So dass das ganze Gebilde fast rechteckig wirkt". *Hanschkuchen* „in Butter gebackene Schlingen aus einem Teig mit Zusatz von Eigelb, Schmant, Zucker und Kardamomen", zu balt. (veraltet) *Han(d)schen* „Handschuhe" (mnd. *hantsche). Heedweg* s. S. 30. *Heidnische Kuchen*[204]) „ein süsses, haltbares Festgebäck" (mnd. *heidensche koken* „fremdländische — griechische, sarazenische — Kuchen"?). *Hirschhörner*, s. S. 36. *Hobelspäne* „ein süsses Gebäck, dessen Name seiner Form entspricht". *Hörnchen* s. S. 33. *Huszback?* Rigischer Samtbäckerschragen vom Jahre 1487, Art. 11: „Sunder klepen, huszback, semmeln, overschneden brodt mögen se . . . backen . . ."[205]). *Judenbrot,* s. S. 35. *Judenohr* (Riga) „ovale, etwa 10 cm lange Scheiben spiraliger Struktur, Querdurchschnitte einer zylindrischen Biskuit- oder Pfefferkuchenrolle". *Kaffbrot*[206]) (veraltet) „minderwertiges Brot, zu dessen Teig Mehl mit Zusatz von Spreu *(Kaff)* verwendet wird." *Kaffeebrot* = Feinbrot (s. d.). *Kaffeekringel* (Riga; veraltet) „eine Art Kringel aus feinem Weizenmehlteig mit Zusatz von Milch, Butter und Zucker". *Kaiserrundstück* (Riga) „Weissbrötchen von der Form und Grösse eines Butterrosenbrots (s. S. 38), doch hat der Teig keinen Butterzusatz". *Kajützwieback*[207]) (veraltet). „Schiffszwieback, wohl dasselbe wie *Ankerstock* (s. S. 38)." *Kalatsch(e)* m. (f.) s. S. 34. *Kaneelbrot, Kaneelkuchen* „auf dem Kuchenblech gebackenes grosses flaches Weissbrot, dessen Oberfläche eine Schicht Butter mit Zimt und Zucker trägt und das in kleine rechteckige Stücke zerschnitten wird". *Karrasch* m. (Südlivland) „Grobweizenbrot, aus lett. *karaša* „flacher Kuchen aus grobem, dunklem Mehl"; dieses ist wieder aus dem estn. *karask* „Kuchen, Fladen" entlehnt[208]). *Klaibbrot* s. S. 29. *Kleipe* s. S. 29. *Korbitz* m., *Korbitzen* pl. (Fellin) „Weissbrotfladen mit einer Schicht dicker Milch und Korinthen," aus dem estn. *korbits* „Waldschnepfe"?[209]) *Kümmelbrot* „grosses, flaches

204) „Daheimbilder" . . . (s. Anm. 179); vgl. Höfler F. 26.

205) St.-Mg. 244.

206) Sallmann 56.

207) Siehe Anm. 195. „. . . Schiffs-Brod und Cojut-Zwiebacken . . ."

208) Mühlenb.-Endz. II, 160.

209) Wiedemann „Estnisch-deutsches Wörterbuch", Dorpat 1923, S. 343.

lockeres Weissbrot, dessen glänzende Oberseite mit Kümmel bestreut ist". *Kümmelkuchen* (südbalt.), *Kümmelkuckel* (nordbalt.) „kleine halbkugelige Brötchen aus feinem Weizenmehlteig mit Butterzusatz, deren Oberseite mit Kümmel bestreut ist und oft in der Mitte eine kleine Vertiefung hat." *Lerche* s. S. 35. *Löffelbiskuits* „kleine flache Biskuits in Löffelform". *Makronen* pl. „kleine süsse Plätzchen aus Teig mit Mandel- oder Nuss-Zusatz." *Mandelrute* f. „eine Mandeltorte"[210]. *Maschinenbrot*[211]) „Brot aus einer Bäckerei mit Maschinenbetrieb"? *Maulschellen, Mauscheln* s. S. 35. *Mazurka* f. (Riga) „ein (polnisches) flaches Ostergebäck, Art Marzipan." *Milchkringel*[212]), vermutlich dasselbe wie *Hamburger Kringel* (s. d.). *Milchrundstück* s. S. 35. *Mitauer Brot* (Riga) „eine Art gebrühtes Brot aus grobem und feinem Roggenmehl". *Mohnrundstück* (Riga) „Weissbrötchen, aus einem flachen Teigstück zusammengerollt und mit Mohn bestreut" (Abbild. 16). *Mohrenkopf* m. „kleiner kugeliger Biskuitkuchen mit Schokoladeglasur". *Napoleonsbrötchen* „aus einem quadratischen Stück Kuchenteig zusammengeklappte dreieckige Gebilde mit einer Einlage von Marmelade, die eine entfernte Ähnlichkeit mit dem Hut Napoleons I. haben". *Overschneden brodt* „eingekerbtes, aufgeritztes Brot"? Rigischer Samtbäckerschragen vom Jahre 1487, Art. 11, siehe *huszback* (S. 41). *Pfeffernüsse* „kleine halbkugelige harte Pfefferkuchen von der Grösse einer halben Walnuss." *Pflastersteine* „Kugeln aus feinem, weicheren Pfefferkuchenteig, etwas grösser als die Pfeffernüsse, mit Zuckerguss versehen, aus zwei Halbkugeln, die mit den Schnittflächen aneinandergeklebt sind." *Pfundbrot* „gewöhnliches Weissbrot in Gestalt grosser Laibe, das pfundweise verkauft wird." *Piragen* pl. „Die Pyragen aber sollen nach diesen zur Mitau aufn Marckte weder von Teutschen noch von Unteutschen noch Krügern nicht feilgehalten noch verkaufet werden . . ." (Mitauer Bäckerschragen vom J. 1632, Art. 11, s. Anm. 31). Offenbar eine geringe Weissbrotsorte: lett. *pīrags* „Weizen- oder Gerstenbrot"

---

210) F. v. Adelung, siehe Anm. 146.

211) Sallmann 56.

212) 1763 (Arch. d. Joh.-G. VIII, 2), 1778 (ebenda VIII, 3), 1788 (ebenda I, 1).

aus slav. *piróg* (Mühlenb.-Endz. II, 233), vgl. preussisch *Pïrack* (Frischbier II. 148). Balt. *Pirogge* f. (ebenfalls aus dem slav. *piróg)* bedeutet eine Art Pastete. *Platenkringel* (Riga; veraltet seit dem Ende des XIX. Jahrhunderts) „mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute kleine Kringel". *Pläzing* (südbalt.) n. „in ländlichem Haushalt gebackene kleine halbkugelige Brötchen aus Grobweizenmehl mit dicker Milch", aus dem lett. *plācenis*, *plāciņš* „flacher Kuchen"[213]). *Polkakringel* (Riga, zweite Hälfte des XIX. Jahrhunderts) „eine Art flacher, mit Zucker bestreuter Kringel, die in den rigischen Viktualienläden niederster Ordnung verkauft wurden". Der Literarhistoriker R. M. Meyer[214]) hat festgestellt, dass das Wort *Polka* in den 50-er Jahrea des XIX. Jahrhunderts in Berlin Modewort im Sinne von „elegant, modern" wurde, veranlasst durch den damals beliebt gewordenen polnischen Tanz gleichen Namens; so schildert z. B. Gottfried Keller die Berliner Matthäikirche in einem satirischen Gedicht mit der Überschrift *Polkakirche*. Andrerseits ist wiederholt darauf hingewiesen worden[215]), dass in ähnlichen Zusammensetzungen aus späterer Zeit, wie *Polkaschlächter*, *Polkakneipe*, der erste Komponent nicht „elegant", sondern „gemein" bedeutet. Dieser Bedeutungswandel ist leicht erklärlich: was gestern modern war, gilt übermorgen als ordinär. Von Zusammensetzungen mit dem Wort *Polka*, in denen dieses ein Werturteil ausdrückt, sind hierzulande m. W. nur drei üblich gewesen, die alle etwas Minderwertiges bezeichneten: ausser dem *P.-kringel* noch die *P.-suppe* (nach Seemann v. Jesersky[216]) „Würfel aus kalter dicker Grütze in heisser Milch") und der *P.-frack* (um 1900 in Dorpater Studentenkreisen „der Cut-away als unvollkommener Ersatz für

---

213) Mühlenb.-Endz. III, 328.

214) R. M. Meyer „Vierhundert Schlagworte". Sonderabdruck aus den „Neuen Jahrbüchern für das klassische Altertum, Geschichte und deutsche Literatur". Leipzig 1901, S. 415.

215) K. Koppmann im „Korrespondenzblatt d. Vereins für nd. Sprachforschung", Hamburg, Jahrgang 1901, Heft 22, S. 51; R. Sprenger ebenda Jahrgang 1902, Heft 23, S. 73 und Jahrgang 1904, Heft 25, S. 70; M. Roediger ebenda Jahrgang 1903, Heft 24, S. 85.

216) N. Seemann v. Jesersky „Dinakantsche Geschichten in Gedichten. 2. vermehrte Auflage und Rigasches Wörterbuch". Riga 1913, S. 158.

den Frack"). *Pomeranzenbrot* „(gebrühtes) Grobroggenbrot mit Zusatz von Pomeranzenschalen" *Pumpernickel* m. „flache Rhomboide aus einer Art Pfefferkuchenteig mit Mandeln". Anstelle der Herleitung des Wortes aus einem *bonum paniculum* der Klöster[217]) gibt Lily Weiser[218]) eine andere Deutung, die indes nur den zweiten Komponenten erklärt: sie betrachtet das Wort *Nickel* (aus Nikolaus) als Kosenamen für einen Hausgeist und meint: „Die weite Verbreitung der Speise- und Trankopfer verraten . . . auf deutschem Gebiet die Brot- und Getränkenamen, in denen noch der Name des alten Empfängers ist . . ., z. B. die Brot- und Kuchennamen *Nigl* (oststeirisch), *Pumpernickel* (westfälisch), *Biernickel* (bayrisch), *Haidnickl* (kärntnerisch) . . ." Vielleicht ist der *Pumpernickel* ein Poltergeist wie *Rumpelstilzchen?* *Rausche* f. (Kurland) „Festgebäck, runder Fladen aus Weissbrotteig mit einer Schicht aus dicker Mohn- oder *Burkanen-* (= Möhren-) brei; in ländlichem Haushalt gebacken", aus dem lett. *rauša*, *rausis* „Fladen aus gegorenem Teig"[219]). *Rollbiskuit* = *Judenohr* (s. d.). *Rosenbrot* (nordbalt.) „fast dasselbe wie das rigische Kaiserrundstück, nur mit dem Unterschied, dass einer der fünf Teile wie ein Zipfel in die Höhe ragt". *Rundstück* „in Riga ein Weissbrötchen von der Grösse eines Wasserkringels und der Form eines der Länge nach halbierten Ei's" (Abbild. 17). Lucus a non lucendo, wie das Mohnrundstück. *Salzstange* „Weissbrötchen von der Form und Grösse eines wieder gerade gebogenen Hörnchens, mit Salz bestreut." *Sandkuchen* „flacher radförmiger, am Aussenrande wellenartig konturierter Kuchen mit durchlochter Mitte, dessen Durchmesser etwa 8 cm beträgt, von röscher Konsistenz, dessen Teig viel Butter und Zucker enthält". *Schaumplätzchen* „kleine Plätzchen von der Grösse der Geduldplätzchen aus Eiweissschaum, Zucker etc." *Schmantkuchen* „zylinderförmige, etwa 10 cm hohe und 6 cm breite Kuchen aus sehr lockerem, weichem, feinem Teig, der süssen Schmant (Sahne), Eier etc. enthält". In klassischer Vollendung waren sie in der Vorkriegszeit am

[217]) Höfler „Weihnachtsgebäcke" 30.

[218]) „Germanische Hausgeister und Kobolde. Von Lily Weiser" in der „Niederdeutschen Zeitschrift für Volkskunde", Jahrgang 4, Heft 1, März 1926, S. 9 und 14.

[219]) Mühlenb.-Endz. III, 488.

Buffet der Station Bilderlingshof der Riga-Tuckumer Eisenbahn zu haben. *Schnecke* f. „süsses Kaffeegebäck, flach, spiralig gewunden, etwa 10 cm im Durchmesser." *Schönroggen* m. (XIV. bis XVI. Jahrhundert) „Brot aus dem feinsten Roggenmehl von dreieckiger Form, feines Roggenbrot, später auch Brot aus Weizenmehl bereitet"[220]. *Schuhsohlen* pl. „flache, ovale, etwa 15 cm lange Pfefferkuchen mit Zuckerguss, meist mit einer Mandel in der Mitte". *Schwarzes Weissbrot* (nordbalt.) „eine Art Pfundbrot (s. d.) aus Weizenmehl von geringerer Qualität". *Schwarzbrot* „Brot aus grobem Roggenmehl, Grobbrot." *Semmel* ist in der baltischen Umgangssprache der Gegenwart nicht mehr üblich. *Seppik* (stimmloses s!) (nordbalt.) „Brot, meist in Laibform, aus grobem Weizenmehl" aus estn. *seppik* „mit Hefen gebackenes, nicht gesäuertes Brot, meist aus Weizenmehl"[221]. *Sittenbrot* (Estland)[222]) „Brot nach russischer Art" aus russ *sitnik* (stimmloses s!) „Brot aus gebeuteltem Mehl". *Speckkuchen* „Festgebäck, etwa 12 cm lange mondsichelförmige Pastetchen aus Weissbrotteig mit einer Füllung von Speckwürfeln und Zwiebeln, mitunter auch mit Zusatz von Rosinen und Korinthen". *Speckrauschen* pl. (in Kurland auf dem Lande) „etwas grössere und derbere Speckkuchen", s. Rauschen. *Spisebrot* (XIV.—XVI. Jahrhundert) „grobes Roggenbrot"[223]). *Stackel wegge* schickt im J. 1390 Johann Stoltervoet aus Dorpat dem Rate zu Reval (G. v. Bunge „Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch nebst Regesten." Reval 1857, III 571). Vermutlich eine Art *Timpweck* (s. d.). *Steinpflaster* n. (Riga) „flache, grosse, weiche Pfefferkuchen, auf der Oberseite mit Pfeffernüssen besetzt, in kleine (etwa 10 cm lange) Rechtecke zerschnitten". *Stopf-*

[220]) St.-Mg. 732; ebenda S. 239 (rig. Bäckerschragen vom Jahre 1392, Art. 3): „Item so schall he . . . backen verderley brott, alse semmel, weggen, schonroggen und spisebrott . . ."; S. 244 (rig. Samtbäckerschragen vom Jahre 1487, Art. 10), S. 245 (Verordnung des rig. Rats aus dem XVI. Jahrhundert). Vgl. auch Rudolf Wissell „Des alten Handwerks Recht und Gewohnheit", Berlin 1929, Bd. II S. 72 (Der Verlauf der Morgensprache der Bäcker in Lüneburg): „Man müste nicht mehr backen von dem Montage auf den Dienstag als ein Molder Wegge und ein Molder Schönroggen und ein Molder Spisbrod."

[221]) Wiedemann a. a. O. S. 1032.

[222]) Sallmann 56.

[223]) Siehe Anm. 220.

kuchen (südbalt.), *Stopfkuckel* (nordbalt.) s. S. 30. *Storchennest* s. S. 36. *Strandkringel* (Riga, Vorkriegszeit) „kleine Kringel aus Weizenmehlteig mit Zusatz von Butter und Zucker". *Streuselkuchen* „grosses flaches Weissbrot mit einer körnigen Oberschicht aus Mehl, Butter und Zucker, in kleine Rechtecke geschnitten". *Stritzel* s. S. 34. *Strumpfsohlen* (Riga) = *Schuhsohlen* (s. d). *Süsssauerbrot* (südbalt.) „Brot in Laibform aus feinem Roggenmehl". *Tafelbrot* „Weissbrot in Form langer dünner Laibe (etwa 40 cm lang und 8 cm breit), das — in Scheiben geschnitten — als Zukost während der Hauptmahlzeiten oder zur Bereitung von Butterbröten gebraucht wird". *Teebrot* „feines süsses biskuitartiges Gebäck in verschiedenen Formen von kleinen Dimensionen (durchschnittlich 6 cm lang), das zum Tee gereicht wird". *Timpweck,* s. S. 30. *Tischbrot* (nordbalt.) „gelegentlich zur Bezeichnung des dort sonst *Feinbrot* genannten Brotes aus feinem Roggenmehl". *Tütchenkuchen* (Kurland) „etwa 10 cm lange, aus einer Art Waffelteig gedrehte Düten, die mit Schlagsahne gefüllt werden". *Volksbrot* (veraltet) „Brot derberer Art für den Dienstbotentisch." *Wadenbrot*[224]) (Estland) „das Brot, das die Schiffer mitnehmen, wenn sie mit der Wade, dem Zugnetz, fischen gehen". *Wasserkringel* „etwa 12 cm langer Kringel aus Weizenmehlteig ohne Zusatz von Milch, Butter etc., der früher mit der Breche bearbeitet und gesotten wurde, ehe er in den Ofen geschoben wurde." *Wasserrundstück* = *Rundstück* (s. d). *Weck, Wegge, Weggenkringel* s. S. 30. *Wiborger Kringel* „ursprünglich in Wiborg (Finnland) hergestellte grössere Kringel aus feinem Weizenmehlteig mit Zusatz von Milch, Zucker und Kardamomen; auf der Unterseite sind Abdrücke von Strohhalmen sichtbar". *Wiener Brot* (Riga) = Kaffeebrot. *Wreuenbrodt* (?) wird im J. 1470 aus Riga nach Kokenhusen geschickt (A. v. Bulmerincq „Kämmerei-Register der Stadt Riga 1348—1361 und 1405—1474", Leipzig 1909, I 319, 40). Dieselbe Quelle enthält (I 312, 6) eine Notiz vom J. 1469, die neben anderen Esswaren auch *Wulue* erwähnt; mnd. *wulf* bedeutet nach Lübben-Walther 597 u. a. ein Ostergebäck. *Zerrissene Hosen* s. S. 36. *Zitronenbrot* (Estland)[225]) „wahrscheinlich etwas Ähnliches wie *Po-*

[224]) Sallmann 132.

[225]) Ebenda 56.

meranzenbrot (s. d.) und nicht etwa dasselbe wie die *Zitronensemmel,* die in Thomas Manns „Buddenbrooks" eine Rolle spielt". *Zuckerzwieback* „Zwieback, der aus kleinen halbkugeligen, feinen, süssen Weissbrötchen in der Weise hergestellt wird, dass diese durch einen Schnitt in je eine runde Scheibe und ein Kugelsegment zerlegt werden; die so gewonnenen Stücke werden dann noch einmal gebacken und messen etwa 6 cm im Durchmesser." *Žůlik* m. (Riga) „im XX. Jahrhundert nach russischem Muster hergestellte etwa 12 cm lange Brotlaibchen aus Grobweizenmehlteig mit Zusatz von Rosinen", aus dem russ. *žůlik* „Spitzbube".

4. Das Brot im volkstümlichen Sprachgebrauch.

Wie jeder nationalen Gemeinschaft, die den Ackerbau als Grundlage des materiellen Daseins zu betrachten gewohnt ist, so erscheint auch den baltischen Deutschen das Brot als gottgegebenes lebenserhaltendes Geschenk, *das liebe Brot, die liebe Gottesgabe,* als die Mahlzeit, die Nahrung, der Lebensunterhalt schlechthin: die Abendmahlzeit heisst auch *Abendbrot;* im „Inventarium der Pilkalnschen Bauern 1669"[226]) heisst es von den fronpflichtigen Landarbeitern, sie „gehen alle Woche zur Arbeit . . ., das ganze Jahr *auf ihr eigen Brot*", und zu gewissen Leistungen „können sie alle aufgetrieben werden . . . *auf Hofesbrot*", d. h. sie sorgen selbst für ihre Verpflegung oder erhalten sie vom Gutshofe geliefert; man *verdient sein Brot,* wählt ein *Brotstudium*, verwirft *brotlose Künste* und nannte einen von der Gastfreundschaft seiner Standesgenossen und Gutsnachbarn lebenden verarmten Edelmann *Krippenreiter* oder *Brotreiter*[227]). Der *Brotgeber* oder *Brotherr* gewährt dem für ihn Arbeitenden den Lebensunterhalt, und so wird *Brot* zu einem Synonym des Wortes „Dienst": *Wes Brot ich esse, des Lied ich singe*, d. h. „ich mache mir die Anschauungen meines Dienstherrn zu eigen oder tue wenigstens so", ein Sprichwort, das in der Regel ironisch zitiert wird und nicht etwa als baltische

[226]) N Baron Rahden „Regesten zur Brieflade des Gutes Pillkaln im Nerftschen Kirchspiel, Selburgschen Oberhauptmannschaft, Herzogthum Kurland und Semgallen 1530—1794" im „Jahrbuch für Genealogie, Heraldik und Sphragistik 1914", Mitau 1930, S. 124.

[227]) Vgl. Gutzeit „Nachträge A—F" 1886, S. 183.

Lebensmaxime zu deuten ist. Wer sein Verhältnis zum Dienstherrn durch grobe Vergehen unhaltbar macht, *schändet* dessen *Brot* (in einem rigischen Schneiderschragen aus dem XVI. Jahrhundert lautet Art. 22[228]): „So auch ein Gesell oder Jung in seines Meisters Hausz Unzucht beginge vnd, wie man spricht, sein brodt schändet, der soll hier von keinen Meister geduldet oder gelitten werden, sondern die Stadt von Auszen ansehen". Endlich wird das *tägliche Brot* zum Symbol aller, auch der immateriellen Lebensnotwendigkeiten, im Sinne der unübertrefflichen Erklärung Luthers zur vierten Bitte.

Auch sonst finden wir das Brot bezw. verwandte Ausdrücke in bildlichen Wendungen und Redensarten, die mitunter von derbem Humor zeugen. Der Mund wird in der Vulgärsprache manchmal als *Brotloch* oder *Brotluke* bezeichnet, der Titel „Professor" in *Brotfresser* umgedeutet, und in Riga konnte man Leute aus den unteren sozialen Schichten der deutschen Bevölkerung geringschätzig von oder zu einem armen Schlucker sagen hören: *Seine (deine) Mutter schneid't Brot mit Schnur.* Will man das Wiederanknüpfen gelöster Beziehungen ablehnen oder als unmöglich bezeichnen, so sagt man bisweilen: *Abgeschnitten Brot klebt nicht mehr.* Wem es geglückt ist, einen wertvollen Gegenstand für einen geringen Preis zu erwerben, der *hat ihn für ein Butterbrot gekauft*, und wem häufig derselbe Vorwurf gemacht wird, der *kriegt ihn aufs Butterbrot geschmiert.* Man *lacht sich* nicht nur *pucklig,* sondern sogar *zum Kringel;* auch *ärgert* man *sich* und *friert zum Kringel.* In einem Goldinger Ratsprotokoll vom 20. Mai 1622[229]) findet sich folgende Stelle: „Hans Meyer klagt daneben das der Sohn [scil. des Angeklagten] Ihn aussgescholten für einen Schelm, . . . Tausenthaler, solle *nach Lübeck ziehen, einen Wecken hohlen, vnd alda Rechnung thuen*" . . . Die auch im Deutschen Reich bekannte Redensart: *Ja, Kuchen!* als Antwort auf die Äusserung eines unerfüllbaren oder nicht zu erfüllenden Wunsches wird hierzulande manchmal mit dem Zusatz gebraucht: *Kuchen! sprach Malwinchen [und zog vor's Fenster das Gardinchen].*

---

[228]) St-Mg. 498.

[229]) Mitteilung des Herrn Oberlehrer Raeder in Riga.

5. Das Brot im Volksglauben.

Die Bewertung des Brotes als einer kostbaren und ehrwürdigen Gottesgabe ruht auf einer festen Grundlage, die während der Dauer zweier Kulturepochen geschaffen worden ist. Noch aus der heidnischen Zeit des Seelen- und Dämonenkultes stammt die im Unterbewusstsein des Menschen der Gegenwart schlummernde Auffassung des Brotes als einer Verkörperung der Kräfte heilbringender Fruchtbarkeitsgeister, denen es auch als genehmes und würdiges Opfer zukommt, als eines wirksamen Abwehrzaubers im Kampf gegen feindliche Dämonen, als eines Mittels zur Erkenntnis künftigen Geschehens, und die christliche Symbolik hat den erdentsprossenen Erhaltern des Lebens, dem Brot und dem Wein (der Speise und dem Trank schlechthin, vgl. Goethes „Braut von Korinth") eine neue Bedeutung gegeben als dem Leibe und dem Blute des Gottessohnes. Daher hütet man sich beim Bereiten und Gebrauch des Brotes vor allem, was den Segen in Unheil wandeln könnte. Die Bäcker in Riga achten darauf, dass kein Papier in den Backofen geworfen wird — sonst missrät das Brot. Hausfrauen in Kurland vermeiden es, über eine Backschaufel zu steigen[230]); das hängt wohl damit zusammen, dass die Volksphantasie den Elfen und Hexen eine Vorliebe für alle Backgeräte zuschreibt[231]), andrerseits die Backschaufel als Apotropaion betrachtet, das die Winddämonen vertreibt[232]). Backende Frauen drücken mit den Fingern drei Kreuze in den fertig gekneteten Teig und küssen die Finger: das bringt Segen ins Haus (Riga)[233]) — oder man macht (im nordbaltischen Gebiet) einfach drei Kreuze auf den Teig (wohl um die Hexen abzuwehren)[234]). Schiebt man Brot in den Ofen, so muss man ein Kreuz des Segens hinterher machen, ehe man die Ofentür schliesst, damit das Gebäck gut gerät, oder die Mägde ziehen über das Brot auf der Brotschaufel mit dem Finger ein Kreuz,

230) Vgl. HwbddA I, 767 und 791.

231) Ebenda 778.

232) Ebenda 1620.

233) Ebenda 764.

234) Bertram „Wagien. Baltische Studien und Erinnerungen". Dorpat 1868, S. 96. — Vgl. Sohnrey (s. Anm. 182) S. 267.

ehe sie es einschieben (Kurland). Wenn das Brot in den Ofen geschoben worden ist, darf man diesem nicht den Hintern zukehren, sonst platzt das Brot (Kurland). Bevor man einen heilen Brotlaib anschneidet, macht man mit der Spitze des Messers das Zeichen des Kreuzes darüber (Riga)[235]). Der Brotlaib darf nicht mit der unteren (flachen) Seite nach oben auf dem Tisch liegen (im ganzen baltischen Gebiet), denn das wäre eine Sünde (Riga), — sonst geht der Segen aus dem Hause (Riga), — sonst gibt es Streit im Hause (Riga)[236]), — einen Todesfall im Hause (Riga), — sonst kommt ein Bettler (Riga). Das Brot darf nicht mit der angeschnittenen Seite zum Fenster (Riga) oder zur Ausgangstür[237]) (Riga) gerichtet werden, sonst hat man das ganze Jahr kein Brot (Riga). Wer Brot auf die Diele fallen lässt, muss es küssen (Riga), — hebt es auf, küsst es und sagt wie bedauernd: „Die liebe Gottesgabe!" (nordbaltisches Gebiet)[238]), — wird Mangel leiden (Riga). Einen heilen Brotlaib soll man nicht am Abend anschneiden, sondern erst am Morgen, sonst bleibt der Segen aus (Riga und Umgegend), und ein Brotende soll man nie am Morgen essen, sonst wird man kein Brot haben (Dünaburg). Wer Brotrinden übrig lässt, wird mit den Bettlern schlafen (Riga). Niemand darf Brot essen, das für einen andern bestimmt ist (Riga); wer mit einer andern Person ein Stück Brot teilt, wird sich mit ihr zanken (Hasenpoth), und von einem Brot, das verschenkt wird, schneidet man ein Stückchen ab, das im Hause bleibt (nordbaltisches Gebiet).

Apotropäische Kraft haben Salz und Brot; daher legt man dem Taufkinde ein Stück Brot und etwas Salz zusammen mit einem Geldstück ins Taufkleid (Riga) und schenkt Bekannten, die in eine neue Wohnung gezogen sind, Salz und Brot[239]) oder statt dessen einen Kuchen bezw. einen anderen willkommenen Gegenstand, der dann immer als *das Sálzundbrot* bezeichnet

---

235) Vgl. Sohnrey (s. Anm. 182), S. 267.

236) Vgl. HwbddA I, 1653.

237) Ebenda.

238) Bertram (siehe Anm. 234). Vgl. HwbddA I, 1595 und Sohnrey (s. Anm. 182), S. 267.

239) Vgl. HwbddA I, 1625.

wird (überall im baltischen Gebiet); *Salz und Brot macht Wangen rot* ist ein vielzitiertes Wort.

Besondere Kraft geht vom *Brotknust* aus: isst ein Mädchen das Brotende, so bekommt es einmal einen Meisterssohn zum Mann (Riga), und junge Frauen müssen es essen, wenn sie Söhne zur Welt bringen wollen (Riga); Kindern bringt es Wachstum und Gedeihen (nordbaltisches Gebiet).

Gewisse Struktureigenheiten des Brotes und Begleiterscheinungen des Brotgebrauchs werden als Omina betrachtet: schneidet man ein frisch aus dem Ofen gezogenes Brot durch, und es zeigt sich innen ein Riss, so gibt es Unglück im Hause (Riga)[240]). Fällt einem ein Stück Brot aus der Hand, so wird er erschrecken, — aus dem Munde, so kommt ein frecher Besucher (Riga). Wenn man Brot backt, und es bleiben glimmende Scheite im Ofen, so kommen so viel Gäste, dieses Brot zu essen, als Scheite im Ofen sind (Kandau).

Endlich findet das Brot auch in Augurien Verwendung, die meist zu bestimmten Zeiten angestellt werden[241]), vor allem am Sylvesterabend: dann backt die Köchin aus Brotteig eine Leiter, einen Mann, eine Frau, ein Brötchen etc. Diese Dinge werden unter umgekehrte Teller gelegt. Nun kommt ein Hausgenosse nach dem andern ins Zimmer und ergreift einen Teller: die Leiter darunter führt zu hohen Ehren etc. (Kurland). Am Andreasabend (29. November) backt man ein eigenartiges Gebäck, eine Art Pfannkuchen mit viel Salz. Während des Essens darf weder getrunken noch gesprochen werden, und auch nach dem Essen ist das Trinken verboten. Geht man nun durstig schlafen, so träumt man gewiss, dass jemand einem zu trinken gibt: dieser ist einem vom Schicksal zum Ehegenossen bestimmt (Riga). An keinen bestimmten Tag ist das Wasserkringelorakel gebunden: zwei Personen ziehen in der Weise an den Schlingen eines Wasserkringels, dass jede Person ihre Schlinge in der Richtung zu sich zerrt: wer das grössere Stück in der Hand behält, darf es nicht nur behalten, sondern hat auch Aussicht auf Erfüllung eines Wunsches (Riga).

---

240) Vgl. ebenda 770.

241) Vgl. ebenda 1645.

Nachwort.

Was in diesen Blättern zusammengetragen ist, hat deskriptiven Charakter; es ist eine Materialsammlung, und ohne Deutung seines Sinnes bliebe es eine solche. Der Sammler ist von der Überzeugung ausgegangen — sie hat sich während der Arbeit immer wieder bestätigt —, dass in unserer Heimat das Brot dem, der es herstellte, weder ausschliesslich noch hauptsächlich Erwerbsmittel gewesen ist, sondern auch Ausdrucksform seines Wesens, und dem, der es brauchte, nicht nur und nicht vor allem Mittel zur Befriedigung eines sinnlichen Bedürfnisses, sondern auch Symbol der Speise, nach der seine Seele verlangte. Der Kreis der Produzenten und Konsumenten ist im gegebenen Fall eng gezogen: er begrenzt nicht etwa einen willkürlichen Ausschnitt aus der Gesamtheit der Menschen, nicht eine arithmetische Summe beliebiger Individuen, sondern eine Gemeinschaft, deren Glieder durch Gleichheit der Abstammung und des Siedelraumes zu einem organischen Ganzen zusammengefügt sind und ausgeprägte Sonderart haben. Diese tut sich in einer Fülle von Wesenszügen kund: im Willen und in der Fähigkeit, an Ererbtem festzuhalten und es feindlichen Gewalten gegenüber zu behaupten, den Zusammenhang mit dem Mutterlande zu wahren und sich mit den andersstämmigen Bewohnern der Heimat gebend wie empfangend auseinanderzusetzen, dabei Wesensfremdes ablehnend und Wesensverwandtes aufnehmend; in der Freude am goldnen Überfluss der Sinnenwelt und der Ehrfurcht vor dem Übersinnlichen, das diese Welt schafft, ihr Gesetze gibt und in ihr waltet; im scharfen Blick für die Mängel an Ding und Mensch und in der Bereitschaft, über sie zu lachen, gepaart mit stiller Liebe zu den Trägern dieser Unzulänglichkeiten; in der Neigung zu korporativem Zusammenschluss, in ausgesprochenem Stammes-, Standes- und Berufsbewusstsein neben ebenso ausgesprochenem Ichbewusstsein; in Verantwortungsgefühl und Schaffensfreude. Diese Sonderart hat eine ihr gemässe Sonderkultur gezeitigt, die als primitive Gemeinschaftskultur mit der Tendenz zur

Assimilation höheren Kulturguts Gegenstand volkskundlicher Betrachtung und Quelle volkskundlicher Erkenntnis ist.

Allen, die mir bei der Sammelarbeit geholfen haben, sei hier warmer Dank gesagt, im besonderen den Herren Meistern des rigaschen Bäckeramts Berger, Grimse, Lüdecke, Recklin, † Vogel sen. und Vogel jun., Herrn stud Klaus Vogel, Herrn Archivar Aidnik, Herrn Stadtbibliothekar Dr. N. Busch und dem jungen baltischen Künstler Herrn Lorenz Kraus, der mit liebenswürdiger Bereitwilligkeit die Abbildungen gezeichnet hat.

Assimilation [illegible] Kollerego Gegenstand volkskundlicher Betrachtung und Quelle volkskundlicher Erkenntnis ist.

Allen, die mir bei der Sammelarbeit geholfen haben, sei hier warmer Dank gesagt, im besonderen den Herren Meistern der [illegible] Bäckerinnung [illegible] Krause, Lüdecke, Roesing, Vogel sen. und Vogel jun., Herrn [illegible] und Klaus Vogel, Herrn Arthur Arndt, Herrn Stadtschulinspektor Dr. N. Busch und dem jungen [illegible] Künstler Herrn Lothar Kranz, der mit [illegible] Bereitwilligkeit die Abbildungen gezeichnet hat.



1.



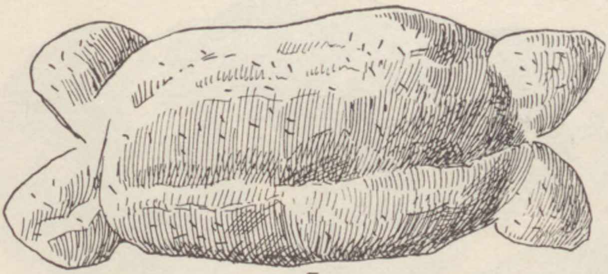
2



3



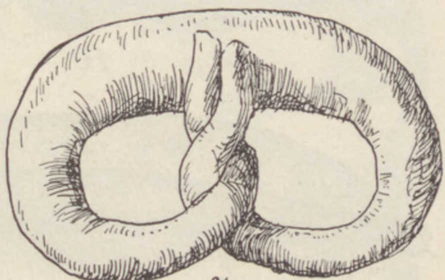
4



5.



6



7



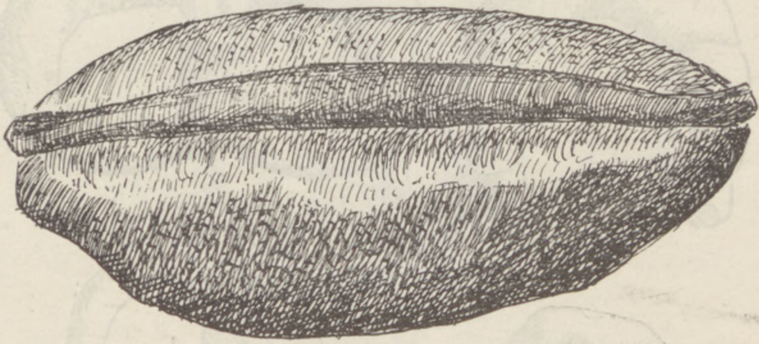
8



9



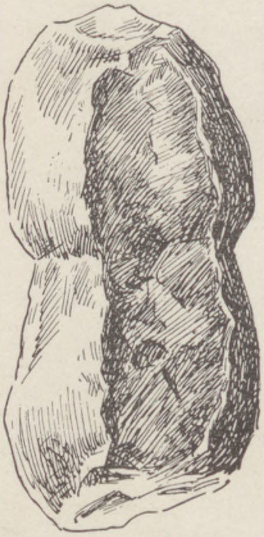
10



11



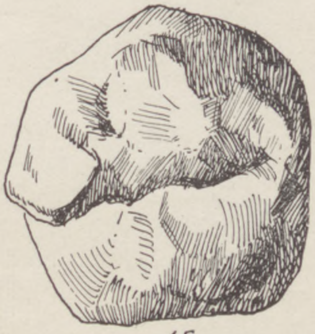
12



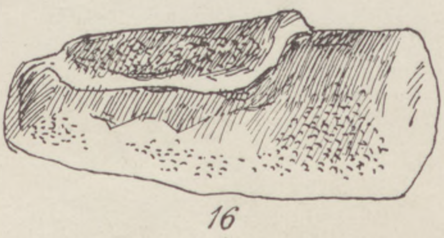
13



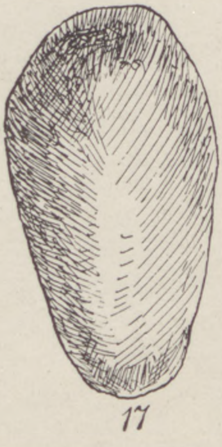
14



15



16



17